

## Le fromage de Langres

**Son secret nous vient du passé.**

**Du terroir, il a reçu son caractère :**

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, une chanson rend hommage au fromage fabriqué dans la région de Langres.

Plus près de nous, les grand-mères de la région de Langres se souviennent des gestes et des mots typiques au Langres :

« Ce bon lait tiède, de la traite juste achevée, versé dans un pot de grés. Ces « fromottes », moules en terre cuite où la fermière dépose le caillé à la louche. Puis les fromages sont démoulés. Ils sèchent et s'affinent posés sur des feuilles de platane, et sont gardés dans une « chasière » : cage d'osier de fabrication locale ».

Et le Langres se creuse, prend des couleurs. Il se bonifie, entouré d'un linge dans le fond d'un pot de grés.

Cette mémoire de la tradition et du goût, les fromagers l'ont gardée, tout comme les membres de la Confrérie des Taste Fromage qui aiment partager ce fromage au goût secret.



**Petit ou grand, un Langres doit tout au temps et à la tradition.**

**Tous les secrets du Langres.**

Seul le lait entier de vaches collecté dans la zone d'appellation sert à la fabrication du Langres.

Le Langres se caractérise par sa forme concave. Ce creux, appelé « fontaine », s'accroît quand le Langres s'affine pour trouver sa saveur caractéristique. Pendant l'affinage, sa croûte passe du jaune clair à l'orange et se couvre d'un petit duvet blanc. Sa forme et sa couleur donnent des indications sur sa qualité gustative. Le Langres doit sa « fontaine » à la forme des moules légèrement tronconiques utilisés pour sa fabrication, mais aussi à ce qu'il n'est jamais retourné en cours de production. Posé toujours du même côté, il finit par se creuser.

Comme le veut la tradition plusieurs fois centenaire, certains Langres sont affinés au Marc de Bourgogne ou de Champagne. L'alcool versé dans la « fontaine » est réparti sur l'ensemble du fromage qui s'en imbibe.

Le Langres existe sous deux formats :

Petit : poids minimum 150 g.

Grand : poids minimum 800 g.



**Appellation d'Origine Contrôlée : la reconnaissance de la qualité.**

Après avoir été démoulé et salé, le Langres s'affine pendant trois ou quatre semaines dans nos hâloirs.

L'Appellation d'Origine Contrôlée vous garantit un suivi régulier et strict de l'ensemble de la fabrication de nos fromages.

**Conservation :**

Maintenez le Langres emballé dans un endroit frais (cave ou bas de réfrigérateur). Sortez-le ½ heure avant de servir. Vous pouvez conserver un Langres pendant un mois.