



La Lettre n°2

L'Écho de la Commanderie

La Commanderie des Fromages de Sainte-Maure-de-Touraine
2, rue du 11 novembre 37800 Ste maure-de-Touraine Tél. 02 47 72 00 13
Site internet : www.sainte-maure-de-touraine.fr
Courriel : commanderie.fromage.saintemaure@wanadoo.fr

EDITORIAL



La Commanderie participe avec le Comité Interprofessionnel A O C et le Comité de Promotion à la communication sur le fromage de chèvre de Sainte Maure de Touraine et nous sommes solidaires pour contribuer à la valorisation de l'image des produits du terroir avec la Commune de Ste Maure, la Communauté de Communes et également le pôle « Elevage Qualité Touraine ». Nous sommes regroupés au sein d'une nouvelle association dénommée « Coordination Terroir de Sainte Maure de Touraine ». Chacun à sa façon fait la promotion. La Commanderie organise de nombreuses manifestations chaque année, afin d'introniser de nouveaux chevaliers au cours de chapitres ordinaires ou extraordinaires et les dignitaires font de fréquents déplacements dans les Confréries amies, toujours dans le but de faire connaître ce délicieux fromage et d'agrandir le cercle des consommateurs.

Salon de l'Agriculture :

La Commanderie était présente à l'inauguration du stand Touraine au Salon International de l'Agriculture à PARIS, le jeudi 2 mars 2006. Nous avons accueilli le Président du Conseil Général, le Président de la Chambre d'Agriculture, le Président de la Chambre des Métiers et de nombreux élus dont Mr NOVELLI, représentant le Pays du Chinonais, sur un stand très bien garni de tous les produits du terroir de la Touraine et notamment les fromages de chèvre de Ste Maure de Touraine, le porc et les rillons et rillettes, la géline de Touraine, l'agneau, le poulet fermier, le nougat de Tours, la poire tapée, le noble osier, etc, sans oublier les vins d'Amboise et de Bourgueil.

Le Grand Maître, Serge RAGUIN.

Le préfet, nommé chevalier... de la commanderie



Ils ont juré d'être des ambassadeurs du fromage. Le préfet, 4ème en partant de la gauche.

Le grand maître de la commanderie des fromages de Sainte-Maure Serge Raguin a encore accueilli, avec le maire de la cité du fromage de chèvre Christian Barillet, plus de 300 personnes, pour partager vendredi soir, l'enthousiasme et la mission des dignitaires de la commanderie des fromages de Sainte-Maure, celle de promouvoir une fois de plus, le fameux fromage de chèvre. Cette soirée fastueuse a fait se déplacer quelque 34 confréries et commanderies de toute la France, représentant 95 personnes, dont une très forte délégation de « la chaude andouille du Cateau Cambrésis ». Ce grand chapitre annuel d'automne a encore permis au grand maître de la commanderie, d'introniser 64 personnes, après que ceux-ci aient juré de porter haut et fort les bienfaits du fromage de Sainte-Maure. Après avoir subi les épreuves (ô combien difficiles) de la dégustation de ce produit phare de la Touraine, accompagné d'un "délicieux nectar" qu'est le vin rouge de cépage cabernet de la région, ils ont tous juré de porter haut et fort, dans tout l'hexagone et même au delà, les bienfaits du fromage de chèvre de Sainte-Maure de Touraine.

C'est ainsi que le préfet d'Indre et Loire Gérard Moisselin, le directeur départemental de la Poste, Fabien Ribet, le directeur régional du courrier Christian Carles et l'architecte des bâtiments de France, Jacques Saintillant, mais aussi René Bouissiou, conseiller général, et Jacques Barbier, maire de Descartes, par exemple, se sont prêtés de bonne grâce aux rites de l'intronisation. Ils sont donc devenus, avec 60 autres personnes, des chevaliers de la commanderie et en même temps de parfaits ambassadeurs « de ce pur produit, issu du lait de nos biques vagabondes ».

Ce 33^{ème} grand chapitre annuel qui s'est déroulé avec ses fastes habituels, (dîner de gala et orchestre de renom) dans la magnifique salle des fêtes du 17^{ème} siècle, a permis une fois de plus, de bien faire comprendre aux convives et à tous ceux qui aiment « ce mets délicieux » de déclarer comme le fait rituellement le grand trouvère: «fromage ô poésie, bouquet de nos repas, que serait donc la vie si tu n'existais pas».

Correspondant NR: Bernard Duverger; tél. 02.47.65.82.37. courriel: duverger.bd@wanadoo.fr

16 septembre 2005 mouvement artistique

Célébrant le vernissage de son salon annuel de peinture et de sculpture, Le Mouvement Artistique de Ste Maure de Touraine amplifie l'évènement par un Chapitre Exceptionnel tenu dans la Cave de la Peuvrie pour honorer les artistes invités d'honneur. Ce vendredi 16 septembre 2005 les peintres et sculpteurs font leur entrée dans la cave entre une double haie de dignitaires accompagnés par la musique de Purcell «Trumpet Tune», Hymne de La Commanderie. Madame VIVIANE GUYBET, sculpteur et Monsieur JEAN BAILLY, artiste peintre invités d'honneur sont intronisés, ainsi que Monsieur Henry GUIBET acteur de théâtre, Monsieur DEBUSSCHERE, artiste peintre, Madame Danièle DEKEYSER, sculpteur, Monsieur Serge DEKEYSER, et Monsieur Jean François CAILLET Président du Mouvement Artistique.



24 septembre l'école d'ingénieurs de Tours célèbre ses 20 ans

Le samedi 24 Septembre l'Ecole d'Ingénieurs de Tours célèbre ses vingt ans d'existence. Elle choisit comme symbole de son ancrage dans le terroir La Commanderie du Fromage de Sainte Maure de Touraine jumelée pour l'occasion avec la Confrérie des Rillettes et Rillons de Touraine pour introniser le Président du Bureau des Elèves, ainsi qu'un membre du personnel.

Château hôtel de Brou

Dimanche 15 Janvier 2006, Madame et Monsieur GIRAULT, propriétaires du CHATEAU HOTEL de BROU honorent les membres de leur personnel à l'issue d'une journée détente en leur offrant l'intronisation à la Commanderie dans le décor des Caves GOURON de CRAVANT les COTEAUX. Monsieur et Madame GIRAULT sont tous les deux fidèles Chevaliers de notre Commanderie.



Foire aux Fromages - 3 et 4 Juin 2006 à St-Maure

Après la Bretagne en 2005, La Foire aux Fromages de Sainte Maure de Touraine met à l'honneur une Grande Région Gastronomique, réputée aussi pour la diversité de ses fromages. L'Auvergne, invitée d'HONNEUR les SAMEDI 3 et DIMANCHE 4 JUILLET 2006. La COMMANDERIE du FROMAGE de SAINTE MAURE de TOURAINE se prépare à accueillir de nombreuses confréries pour célébrer l'évènement. Le COMITE de FOIRE innove en permanence pour susciter un nouvel intérêt envers cette manifestation qui est l'occasion de motiver de jeunes collégiens attirés par l'initiation à la dégustation et devenir ainsi des membres de jury compétents pour les nombreux concours qui s'y déroulent.

Inauguration de la salle PATRICE LECONTE

PATRICE LECONTE : «Donner son nom à une salle de spectacle de son vivant, c'est tout de même mieux». (fin de citation). Les habitants de



Ste Maure de Touraine ont apprécié vendredi soir 17 mars l'extrême simplicité et la grande courtoisie de Patrice LECONTE qui a accepté de donner son nom à la nouvelle salle de cinéma et spectacle réalisée par la ville avec les concours de l'état et des collectivités territoriales. Au cours du chapitre exceptionnel qui a suivi cette inauguration, Patrice LECONTE est devenu chevalier de la Commanderie après hommage rendu à notre fromage.

DEUX NOUVEAUX DIGNITAIRES dans la COMMANDERIE



Jean Deforges et Fernand Baron, nouveaux dignitaires entourent le Grand Maître après leur prestation de serment, mardi 14 Mars 2006, au cours du Grand Conseil de la Commanderie, Le grand Maître Serge Raguin intronise deux nouveaux dignitaires qui ont fait serment de défendre toujours et en tout lieu le Fromage A.O.C. Sainte Maure de Touraine.

Les six organisations qui interviennent dans la production ou la promotion du fromage de Sainte-Maure de Touraine ont décidé de créer une structure commune «La coordination terroir de Sainte-Maure de Touraine». En effet, depuis l'organisation du Congrès des



ville européennes reliées par le fromage en mai 2002, le comité interprofessionnel AOC, la commune, la Commanderie, le Comité de promotion (foire aux fromages) et plus récemment la communauté de communes et le pôle Elevage qualité Touraine ont mesuré l'intérêt

Affinage et savoir-faire, les secrets d'un Sainte-Maure de Touraine d'exception

En Sainte-Maure de Touraine, l'attention est reine: un affinage mené avec soin et savoir-faire révèle au palais gourmand toute la douceur de son terroir d'origine, la Touraine.

Découvrez l'AOC Sainte-Maure de Touraine et sachez faire la différence qui satisfera vos papilles.

Le Sainte-Maure de Touraine, fromage de légende. La légende raconte que les arabes ou les «Moures» laissent derrière eux leurs troupeaux caprins après la célèbre bataille de Poitiers de 732. Certains d'entre eux restèrent sur place s'intégrant aux populations locales et apportèrent leurs traditions et leur savoir-faire en fabrication de fromage de chèvre. Méfiez-vous des contrefaçons...

Bûche de chèvre et autre «Sainte-Maure», non cendré et sans la paille ne sont que de pâles copies de l'AOC Sainte-Maure de Touraine.

... Des signes de reconnaissance qui ne trompent pas...

- Une forme tronconique légèrement évasée d'un côté est signe d'une fabrication traditionnelle.
- Une paille de seigle sur laquelle sont pyrogravées la mention «AOC Sainte-Maure de Touraine» et les coordonnées de l'atelier du fromager, le transperce en son cœur.
- Une robe veloutée cendrée qui selon l'affinage joue sur une palette de couleurs allant du bleu à des variantes gris blanc.
- Une étiquette ovale avec la mention Sainte-Maure de Touraine Appellation d'Origine Contrôlée.

Son terroir, la Touraine. Issu du pays du chinonais où se situe la ville de Sainte-Maure, son terroir s'est élargi à la Touraine, ce «jardin de la France» au climat doux et tempéré.



Un savoir-faire qui mérite bien son AOC. En 1990, la noblesse de Sainte-Maure de Touraine a été consacrée par l'obtention d'une AOC.

Un savoir-faire et une fabrication au service du goût. Un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération détermine les méthodes de fabrication d'aujourd'hui :

- exclusivement élaboré avec du lait de chèvre frais et cru (de 2 L à 2,5 L par unité),
- après un caillage lent de 24 heures, le fromage est moulé à la louche dans des moules de forme tronconique.
- Après égouttage de 24 à 48 heures, le fromage est démoulé, c'est à ce stade que la paille est introduite, puis il est saupoudré d'un mélange de sel et de charbon de bois.
- La durée de l'affinage est de 10 jours minimum à compter du jour de fabrication. C'est seulement à ce stade qu'il révèle le goût de son terroir d'origine et toute sa richesse aromatique qui n'aura de cesse de se développer au cours de l'affinage.

Une AOC Sainte-Maure de Touraine ne peut être commercialisée

Plan de Communication de la Commanderie.

Vous recevez la troisième édition de «L'ECHO de la COMMANDERIE».

Cette lettre semestrielle s'inscrit dans le plan de communication de la Commanderie, qui comprend d'autres éléments qui vont se dérouler sur trois ans et que vous découvrirez lors de leur parution. Ces réalisations sont aidées par le syndicat mixte du Chinonais à travers le fond Européen Leader+. C'est la raison pour laquelle apparaîtront sur chaque document les sigles de référence.

d'une concertation permanente et d'une meilleure cohérence dans leur actions liées au produit de prestige que constitue le fromage AOC. Cette nouvelle association a pour but de contribuer à valoriser l'image des produits liés au terroir de Sainte-Maure de Touraine, de favoriser la synergie entre les démarches de ses membres et mobiliser les moyens qui peuvent y contribuer, offrir un interlocuteur unique chaque fois que nécessaire et aider au développement de projets. Benoît Limouzin a été désigné comme président dans un bureau constitué des chefs de file des six membres. En priorité et suivant le vœu exprimé par le Conseil général, la Coordination va analyser les différents projets liés au fromage de Sainte-Maure et proposer des priorités. Elle contribuera également à mobiliser d'autres partenaires dont certains sont déjà engagés. Autres perspectives : structurer un réseau des AOC caprines de la Région Centre (avec Selles, Valençay, Poulligny Saint Pierre, Crottin de Chavignol). Cette idée avait été lancée en 2002 lors du Congrès européen. La Coordination va également permettre de participer de façon plus régulière aux rencontres du Réseau européen qui constitue un bel outil de promotion à l'export. Au moment de sa création la Coordination a démontré sa pertinence en organisant en urgence, avec la commune de Sainte-Maure, l'accueil du maire de Marrakech accompagné du maire de Tours venus s'informer auprès des experts et producteurs, des possibilités d'assistance qui pourrait être mobilisée pour développer un produit caprin de qualité dans la région de

avant 10 jours d'affinage

L'affinage, une affaire de goût

C'est à partir de 15 jours d'affinage que le Sainte-Maure de Touraine donne le meilleur de lui-même. Mais selon la durée de l'affinage, il offre des saveurs qui sauront contenter tous les palais :

- Moelleux de 10 jours à 3 semaines : sa croûte est peu fleurie et légèrement brillante. Son parfum est délicat et son goût modérément acidulé. Sa texture est tendre, la pâte est fondante.
- Demi-affiné ou demi-sec, de 3 à 5 semaines : sa croûte est fleurie et possède une pigmentation naturelle grisée liée au développement de la flore du fromage. Son goût caprin s'affirme et la texture s'affermite, le grain est fin.
- Affiné ou sec, après plus de 5 semaines : le fromage ayant perdu de l'humidité a diminué de volume. Un affinage sec lui donne un goût de chèvre au parfum de noisette, la pâte dure est cassante et la croûte sèche est très fleurie de pigments bleu foncé. Quel que soit le stade de l'affinage, un bon Sainte-Maure de Touraine n'est jamais fort ni piquant.

Le saviez-vous ? Un fromage affiné a toujours une couverture (croûte) légèrement humide. Sans elle, on ne peut le conserver, ni apprécier son goût subtil.

Comment le conserver ? Conservez-le dans un endroit frais de la maison à l'abri de la lumière sous une cloche par exemple. Placé dans le bac à légumes du réfrigérateur, pensez à l'enfermer dans une boîte en plastique pour lui garder toutes ses qualités gustatives, éviter qu'il ne se dessèche et que son odeur ne parfume les autres aliments. Pour l'apprécier à sa juste saveur, sortez-le 1 heure avant de le déguster.

Le saviez-vous ? Un fromage affiné dans les règles se conserve mieux car il est moins humide et donc moins fragile.

Comment le déguster ? Un Sainte-Maure de Touraine se sert idéalement sans la paille. Pour ce faire, couper l'embout le plus large du fromage et tirer ensuite sur la paille qui se retire facilement. Puis, coupez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Laissez fondre en bouche afin que la chaleur du palais développe ses arômes subtils.

Des mariages vins* réussis...

Selon l'affinage, le Sainte-Maure de Touraine moelleux se marie parfaitement aux vins rouges jeunes du Val de Loire comme le gamay ou le chinon. Demi-affiné, les vins blancs secs type chenin ou sauvignon de Loire l'accompagnent à merveille. Affiné, les grands vouvrays ou montlouis l'honorent.



Le saviez-vous ? La paille ne sert pas à «aérer» le fromage comme on l'entend parfois. Elle sert à le consolider à l'état frais. Depuis 1996, pyrogravée, elle assure la traçabilité du produit.

Marrakech. (voir article par ailleurs)

Cette nouvelle association, qui s'inspire de l'expérience du «Pôle Elevage Qualité Touraine» sera présente au rassemblement national FROMAGORA en mai au Blanc.

Elle prévoit également sa participation au salon de l'agriculture, à la fête médiévale d'Ayllon les 29 et 30 juillet, au réseau des villes européennes à Melun en octobre. Elle voudrait aussi se mobiliser pour donner au concours des fromages de la foire de Sainte-Maure de Touraine, une dimension à la hauteur de la réputation du produit et reprendre une réflexion autour du pôle (européen) de la littérature sur le fromage, dans la perspective de la maison du terroir. Du pain sur la planche en perspective.

Coordination Terroir de Sainte-Maure de Touraine Bureau :

Président : Benoît Limouzin, Président du comité Interprofessionnel. Vice Président : Christian Barillet, maire de Sainte-Maure. Secrétaire : Serge Raguin, Grand Maître de la Commanderie. Trésorier : Michel Bassereau, Président du comité de Foire. Secrétaire-adjoint : Jean Claude Galland, Président du Pôle PEQT. Trésorier adjoint : Serge Moreau, Président de la communauté de communes de Sainte-Maure. Siège : Hotel de ville de Sainte-Maure de Touraine.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Pour en savoir plus :

Comité Interprofessionnel de Sainte-Maure de Touraine
38, rue Augustin Fresnel - BP 139 - 37171 Chambray Les Tours
Tél. : 02 47 48 37 64 - E-mail : aoc@indre-et-loire.chambagri.fr

BRICK DE ST MAURE-DE-TOURAINE



Photos recettes : P.L. Viel - Photos, produits : Zoom studio

Préparation : 20 mn - Cuisson : 5 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Sainte-Maure de Touraine
- 80 g de raisins secs blonds
- 1 cuillère à soupe de menthe fraîche hachée
- 8 feuilles de brick

- Trempez les raisins secs 5mn dans l'eau tiède.
- Dans un bol, écrasez le Sainte-Maure de Touraine avec une fourchette. Ajoutez les raisins égouttés, la menthe, du sel et du poivre.
- Coupez les feuilles de brick en deux. Répartissez un peu de préparation au bout de chacun des morceaux de feuilles puis roulez-les en pressant légèrement. Rabattez les extrémités, humidifiez-les pour faire tenir les bricks fermés.
- Sur une plaque, cuisez les bricks de Sainte-Maure de Touraine 5 mn au four préchauffé thermostat 7/8 ou 2 mn à la friteuse.
- Servir aussitôt.

Projet cofinancé par l'U.E.

