

## Vente de fromage pour la classe de neige

Chaque mois, un nouveau fromage venant de la cave du fromager à Questembert est proposé à la vente. Sur chaque part vendue, une somme est reversée à l'APEL pour financer le surcoût du séjour de cette année. N'hésitez pas à en parler et donc peut-être à en vendre autour de vous. Nous allons tenter de découvrir grâce à ces fromages, une partie du patrimoine gastronomique de nos massifs montagneux. Nous proposons donc pour le mois de novembre, une part de Bethmale de 150g (Cela peut être de plus ou moins 10 g. Le fromager m'assure qu'il fera de son mieux !). C'est un fromage de vache du massif des Pyrénées.



### Présentation

Le lait cru est chauffé à 33°C. Ensuite, après adjonction de la présure (ferment issu de l'estomac de jeunes ruminants non sevrés) et ferment lactiques, celui-ci est caillé, puis découpé à l'aide d'un tranche caillé en de multiples grains de la grosseur d'une cerise. Après un brassage de vingt minutes, ils sont réduits à la taille en grain de café. Enfin s'opère la séparation du lactosérum et du caillé qui est mis dans des moules perforés. Laissez à égoutter durant 24 heures, le fromage blanc est retourné 3 à 4 fois. Il est alors salé avec du gros sel durant 48 heures sur toutes ses faces. Sa période d'affinage est de trois à quatre mois en cave humide avec brossages.

### Historique

Le Bethmale est sans doute le fromage pyrénéen le plus connu. Originaire du Couserans dans le comté de St Girons, il tient son nom du village où il est fabriqué. Il se nomme aussi « Pyrénées au lait de vache » ou « Oustet ». On raconte même qu'il obtenu les faveurs de Louis VI lorsque celui-ci traversa la région au XIIème siècle. Mais c'est au XIXème siècle que le **fromage Bethmale** connut la plus grande vogue. Les fromageries étaient situées non seulement à **Bethmale**, mais aussi à Saint-Lary, à Luzenac, à Rogalle, à Saint-Girons et à Boussenac. C'est l'un des rares fromages de vache originaires des Pyrénées ariégeoises.

---

Famille .....

	Nombre de parts	Total en euros
150g « 4,50€ »		
300g « 9€ »		
600g « 18€ »		



La somme totale à régler est de ..... €

La commande est à retourner pour le lundi 4 janvier. La livraison se fera 3<sup>ème</sup> semaine de janvier.

Les chèques sont à mettre à l'ordre de « APEL saint Pierre Molac »