

Fromage
MAROILLES
AOP en Thiérache



DESTINATION *Maroilles*



Le Maroilles

Bienvenue au Pays du Maroilles. Découvrez à travers cette brochure notre terroir si singulier où est né notre fromage au X^e siècle. L'AOP Maroilles se situe sur 2 départements : l'Aisne et le Nord sur la terre de Thiérache. Paysages verdoyants, territoire chargé d'histoire, la destination Maroilles est savoureuse et enrichissante à tout point de vue : gastronomie, patrimoine, tourisme vert... Venez vous ressourcer et découvrir l'histoire de notre merveilleux fromage.

SOMMAIRE

Histoire	p.3
Au détour de notre territoire	p.4
Le Village «Maroilles».....	p.6
Recette	p.7
Les secrets de fabrication	p.8
Les particularités de notre territoire.....	p.9
A la rencontre de nos producteurs.....	p.10

HISTOIRE

Créé au X^e siècle par un moine de l'Abbaye de Maroilles, ce fromage à pâte molle et à croûte lavée est fabriqué en Thiérache, zone d'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976, à cheval sur les départements du Nord et de l'Aisne. Il est considéré comme le roi des fromages du Nord, et présenté comme le plus fin des fromages forts. La fabrication du Maroilles a lieu dans une cave humide, où il est affiné pendant 3 à 5 semaines selon le format, au cours desquelles il est brossé et lavé à l'eau salée. Il s'agit d'une opération importante qui va conditionner la qualité du fromage et lui donner sa magnifique couleur orangée naturelle, sa saveur originale et ses arômes spécifiques. Le Maroilles a une forme carrée de 13 cm de côté et 6 cm d'épaisseur. C'est un fromage au lait de vache à pâte molle et croûte lavée. Le Maroilles bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996, cette AOP garantit le respect scrupuleux des méthodes de fabrication traditionnelles.



SANS OUBLIER LES ÉGLISES FORTIFIÉES



Terre de passage historique, la Thiérache se pare de forteresses, du Moyen-âge jusqu'au XVII^{ème} siècle. Remparts, trésors cachés, tant de curiosités incontournables à découvrir... Un circuit qui vous fera remonter le temps grâce à la préservation du Patrimoine bâti de la Thiérache de l'Aisne et vous laissera ébahis devant nos 60 églises fortifiées.



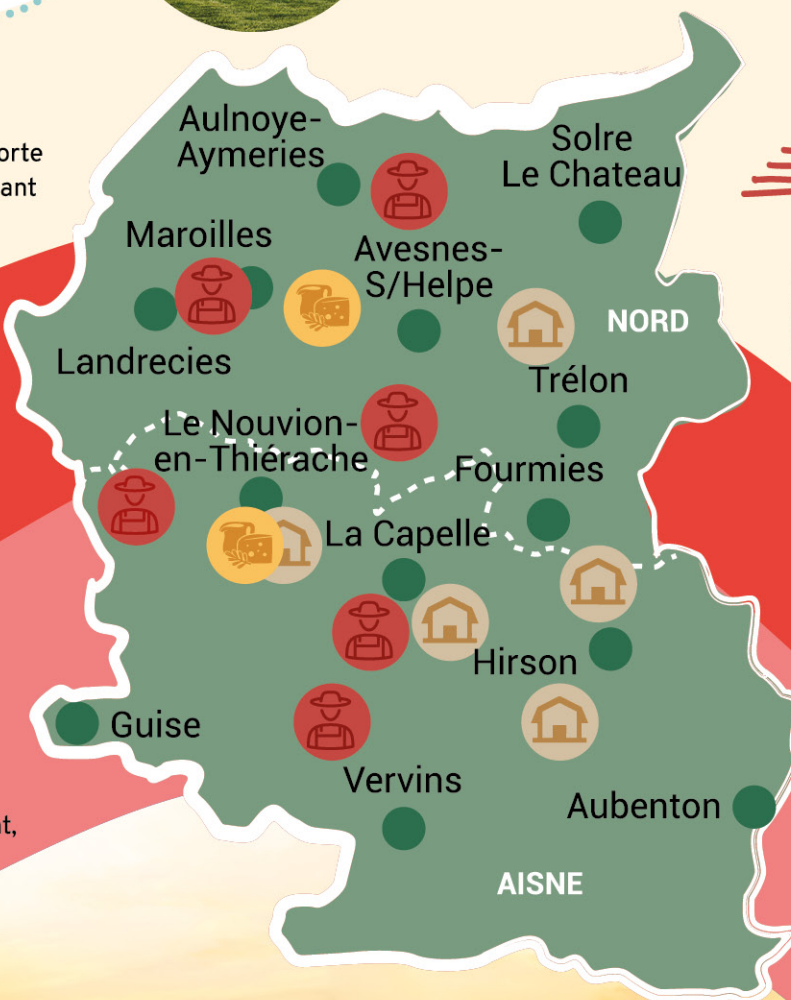
SUR LES PAS DU DUC DE GUISE

Le Château-fort de Guise, ancienne place-forte millénaire s'imposera à vous avec son puissant donjon et ses 17 hectares de fortifications ! Le Club du Vieux Manoir vous propose des activités au service des jeunes et du patrimoine avec des visites guidées passionnées et passionnantes.



LE GÉNIE DU FAMILISTÈRE GODIN

Une utopie réalisée. Découvrez l'audace de Godin, un ouvrier de la campagne picarde, autodidacte devenu un capitaine d'industrie innovant, un réformateur ambitieux et un bâtisseur remarquable.



DÉCOUVERTE DES PARCS ET JARDINS

Prairies, jardins, cascades, falaises, les rendez-vous nature ne manquent pas ! Accordez-vous aussi une parenthèse à la Station Verte de Vacances du Nouvion-en-Thiérache avec sa base de loisirs de l'Astrée entre balades et escalades...



SE DIVERTIR EN THIÉRACHE



Aventurez-vous entre baignades, canoë et randonnées pédestres, à cheval où en vélo. En compagnie des animaux, partez à la rencontre des chevaux, des vaches, des ânes et des surprises en forêt. Divertissements garantis avec l'escape game, le paintball, le gyropode, le karting, le bowling, la piscine et la pêche. En mode zen aussi, profitez d'un spa, hammam ou sauna à l'île verte d'Hiron ou avec le centre Aquoisia de Guise...

AU DETOUR DE NOTRE TERROIR



Fermiers



Manufacturiers



Affineurs



Maroilles



LE VILLAGE

Le paysage naturel de la Thiérache dessine géographiquement le village «Maroilles». Situé entre le département du Nord et de l'Aisne, son identité paisible et authentique marque cette destination hors du temps.

L'Abbaye

L'origine de «Maroilles» est indéniablement liée à l'abbaye Saint-Humbert de Maroilles dont les moines bénédictins ont favorisé très tôt une production fromagère.

La confrérie

Animée par des passionnés bénévoles, la confrérie est une association d'un genre particulier. Créée en 1983 par le syndicat de l'AOP, ce dernier souhaitait promouvoir «Le Maroilles» tout en défendant les savoir-faire authentiques qui lui sont liés.

La grange d'îmière

La grange Dîmière accueille la Maison du Parc, ancienne dépendance de l'abbaye et propose un lieu d'information, d'animation lié à la nature et de l'environnement, du patrimoine et des produits du terroir. Un lieu culturel également avec quelques expositions temporaires.

Le Moulin

Notre Moulin détient le 1^{er} prix du concours de restauration du patrimoine rural institué par le Conseil Général du Nord.

Crumble

AU MAROILLES

Recette

4 PERS
PRÉPARATION
15 MINUTES
CUISSON
35 MINUTES



ASTUCES DU CHEF

Pour encore plus de saveurs, touquez la farine classique contre un mélange 60g de farine de châtaigne + 40g de farine classique ou farine de riz. Si vous aimez, remplacez l'eau pour la cuisson des endives par le jus d'1 orange, et incorporez le zeste dans votre préparation. Ce crumble est également délicieux avec d'autres légumes si vous n'aimez pas les endives : Poireaux, Epinards, Brocolis...

POUR LA GARNITURE 80g de Maroilles • 1 échalote • 4 endives • 1 poire

POUR LE CRUMBLE 100g de farine • 60g de beurre • 50g de noix hachées

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Préparez la pâte à crumble : dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre avec les noix et la farine pour obtenir une texture grumeleuse. Réservez au frais.
3. Coupez le Maroilles en fines tranches.
4. Coupez le pied des endives puis coupez-les en 2 dans la longueur. Pelez et émincez l'échalote. Épluchez et coupez la poire en dés.
5. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites suer l'échalote. Ajoutez les endives et faites-les colorer de tous les côtés. Versez un peu d'eau, salez, poivrez puis laissez cuire 10 minutes à couvert.
6. Répartissez les endives dans un plat huilé. Ajoutez les dés de poires et recouvrez de tranches de Maroilles. Terminez en parsemant le tout de pâte à crumble.
7. Enfournez pour 20 à 25 minutes.
8. Dégustez bien chaud avec une salade verte !



Le Maroilles

LES SECRETS DE FABRICATION



Notre fromage est fabriqué à partir du lait produit exclusivement sur sa zone d'appellation d'origine protégée.

L'EMPRESURAGE

Le lait de nos vaches est réparti dans les cuves d'empresurage. Après une pause d'une heure environ, est ajoutée la présure qui va permettre au lait de coaguler pour obtenir le précieux caillé.

LE CAILLÉ

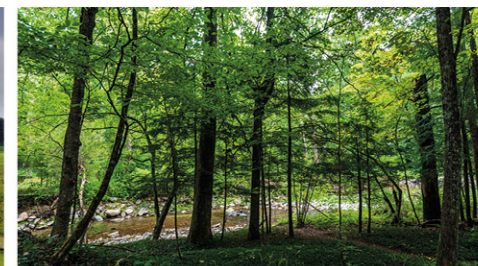
Le caillé va ensuite subir différentes phases de repos et brassage pour favoriser son agglomération et l'évacuation du sérum. Il est alors mis en moules régulièrement manipulés et retournés avec soin et habileté pour former des fromages carrés.

LE SÉCHAGE

Les fromages sont démoulés puis salés une première fois par frottement et/ou par immersion dans une saumure. Le produit brut terminé, appelé Maroilles Blanc, est placé dans un séchoir ventilé. Une flore naturelle (Géotrichum) pourra le couvrir et neutraliser l'acidité.

L'AFFINAGE

Une fois en cave, le Maroilles prend très vite une jolie teinte blonde (le « blondin »), mais il lui faudra encore de 21 à 35 jours (selon la taille) au minimum pour parfaire sa maturation. Durant cette période, le fromage sera régulièrement retourné et brossé jusqu'à ce que sa croûte affiche ce beau rouge orangé naturel.



LES PARTICULARITÉS DE NOTRE TERROIR

L'identité de la Thiérache est étroitement liée aux herbages maillés de haies. Un paysage singulier d'où émerge un somptueux bocage entre la plaine du Nord et le plateau crayeux de Picardie. Ce terroir verdoyant aux pentes couvertes de prairies et de bois est riche d'une faune et d'une flore accueillantes et diversifiées.

Le bocage

Entre haies végétales jonchées d'arbres, arbustes et surfaces herbacées, le bocage offre un panorama unique et ressourçant avec de grands espaces naturels. Evasion garantie au coeur de ces remparts infinis idéaux pour de grandes balades.

Les pommes, leur jus et leur cidre

Nichées au coeur du bocage les pommes éveillent aussi les sens. Leur jus léger et sucré crée le vin de pommes à la saveur typée et désaltérante plus communément appelé « le cidre » d'un arôme thiérachien inimitable.

Nos vaches

Typiques et fidèles, nos vaches laitières sillonnent les pâturages dans le respect du bien-être animal. Ingrédient fondamental pour la beauté du terroir, elles détiennent le secret du fromage de caractère « Le Maroilles » aux saveurs fortes et authentiques.

Nos bois et forêts

Bois, forêts, bosquets, ripisylves, notre destination ne manque pas d'air pur et de chlorophylle. Un véritable plaisir pour les yeux aux vertus épanouissantes avec la sensation d'un moment privilégié au sein de cet écrin où le temps semble s'arrêter.



À LA RENCONTRE DE NOS PRODUCTEURS



CLAIRE HALLEUX

GAEC de la Fontaine Orion
Rue Hurtebise • 02140 HAUTION
Tél. 03 23 98 22 50 • www.maroilles-claire-halleux.fr



ESAT LA FERME DU PONT DE SAINS

Féron BP 50080 • 59613 FOURMIES
Tél. 03 27 60 83 83 • www.fermedupontdesains.com



FAUQUET

Fromagers de Thiérache
28 Rue de la Croix B.P. 39 • 02170 LE NOUVION-EN-THIERACHE
Tél. 03 23 98 35 70 • www.quiveutdufromage.com/m-fauquet



FERME DES BAHARDES

1 Les Bahardes • 59219 ETROEUNGT
Tél. 03 27 59 24 06
www.maroilles-etroeungte-monsite.com



FERME DU CHATEAU COURBET

8 Chemin du Château Courbet
59440 BOULOGNE-SUR-HELPE
Tél. 06 87 77 77 69 • www.fermeduchateaucourbet.com



LA FERME DU PONT DES LOUPS

2 Rue du Pont Des Loups • 59440 SAINT-AUBIN
Tél. 03 27 57 84 09 • www.fermedupontdesloups.fr



LAIT 2 FERMES

2 Rue de la Hérie • 02500 EPARCY
Tél. 06 74 96 67 07 • www.lait-2-fermes.fr



LEDUC

SARL Laiterie des étangs de Sommeron
4 Route de LA CAPELLE • 02260 SOMMERON
Tél. 03 23 97 23 86 • www.leduc-maroilles.com



LES CAVES DE L'ABBAYE

28 Grand'Rue • 59550 MAROILLES
Tél. 03 27 77 11 60



LESIRE

ETS Lesire et Roger
9 Rue d'Ardennes • 02500 MONDREPUIS
Tél. 03 23 58 13 51 • www.maroilles-lesire.fr



FERME DE CERFMONT

EARL de CERFMONT
1 Ruelle Vendois • 59550 MAROILLES
Tél. 03 27 77 71 55 • www.lafermedecerfmont.com



Fermiers



Manufacturiers



Affineurs

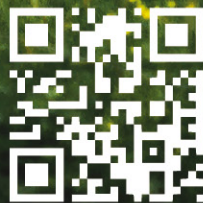


Maroilles

Savoureux
Terroir



WWW.MAROILLES-AOP.FR



Fromage
MAROILLES
AOP en Thiérache



UNION EUROPÉENNE

l'Europe
s'engage
en
Hauts-de-France
avec le FEADER



Ce projet a été cofinancé par le Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales.