



Fromage
MAROILLES
AOP en Thiérache



BESTEMMING *Maroilles*



Maroilles

Welkom in het land van de Maroilles. Kom in deze brochure meer te weten over de unieke streek waar deze kaas is ontstaan in de Xeeeuw. De BOB Maroilles komt uit 2 departementen: de Aisne en het Noorderdepartement in de regio Tierasse. De plek waar de Maroilles vandaan komt, is een groene streek met heel wat geschiedenis, en is heerlijk en verrijkend in heel wat opzichten: gastronomie, gastronomie, patrimonium, groen toerisme... Kom lekker herbronnen en ontdek de geschiedenis van onze kaas.

SAMENVATTING

Geschiedenis	p.3
Op verkenning in onze streek.....	p.4
Het dorp «Maroilles».....	p.6
Recept	p.7
De geheimen van het productieproces ..	p.8
Wat onze streek zo bijzonder maakt.....	p.9
Ontmoet onze producenten.....	p.10

GESCHIEDENIS

Deze in de 20ste eeuw door een monnik van de abdij van Maroilles gecreëerde zachte kaas met gewassen korst wordt geproduceerd in Tierasse, sinds 1976 een streek met een beschermde oorsprongsbenaming gelegen in het Noorderdepartement en de Aisne. Ze wordt beschouwd als de koning van de kazen van het Noorderdepartement en wordt voorgesteld als de lekkerste onder de sterke kazen. De Maroilles wordt geproduceerd in een vochtige kelder, waar ze, afhankelijk van de grootte, 3 tot 5 weken rijpt. Ze wordt dan ook geborsteld en gewassen in zout water. Dit is een belangrijk proces dat de kwaliteit van de kaas zal bepalen en waardoor ze die prachtige oranjeachtige kleur, originele smaak en specifieke aroma's zal krijgen. De Maroilles is een vierkante kaas van 13 cm lang en 6 cm dik. Het is een zachte kaas gemaakt van koemelk en met een gewassen korst. Sinds 1996 is Maroilles een Beschermde Oorsprongsbenaming. Dit biedt een garantie dat de traditionele productiemethodes strict worden gevolgd.



EN WE MOGEN OOK DE VERSTERKTE KERKEN ZEKER NIET VERGETEN



In het historisch doorgangsland tierasse staan overal forten uit de middeleeuwen tot de 18^e eeuw. Wallen, verborgen schatten, zo veel bijzonders om te ontdekken... Een tocht die je terug in de tijd zal katapulteren dankzij het behoud van het erfgoed van de Tierasse in Aisne. Je zal helemaal versteld staan van onze 60 versterkte kerken.



IN DE VOETSPOREN VAN DE HERTOOG VAN GUISE

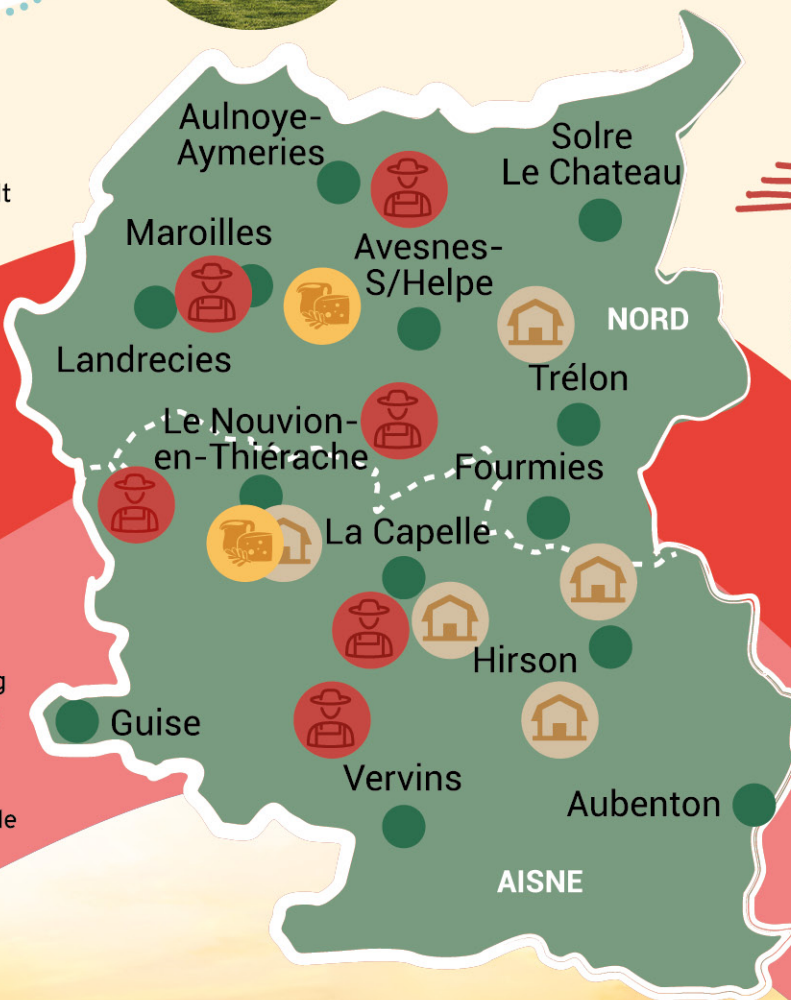
Het duizend jaar oude kasteel van Guise valt meteen op door zijn reusachtige toren en 17 hectare fortificaties!

De Club du Vieux Manoir biedt activiteiten voor kinderen en ten behoeve van het erfgoed met gepassioneerde en boeiende rondleidingen.



HET VERNUFT VAN DE FAMILISTÈRE GODIN

Een utopie die werkelijkheid is geworden. Ontdek hoe moedig Godin was, een arbeider van het Picardische platteland, een autodidact die een leider is geworden van de vernieuwende industrie, een ambitieuze hervormer en een uitstekend bouwer.



ONTDEK DE PARKEN EN TUINEN

Weiden, tuinen, watervallen, kliffen... aan natuur ontbreekt het hier zeker niet!

Bezoek ook zeker het Station Verte de Vacances in Nouvion-en-Thiérache met zijn vrijetijdscentrum Astrée, waar je kan rondslenteren of gaan klimmen...



FUN IN TIERASSE



Je kan er gaan zwemmen, kanovaren, wandelen, paardrijden of fietsen. Maak in het bos kennis met de paarden, koeien, ezels en andere dieren die je pad kruisen.

Of speel de escape game, de paintball of ga paintballen, airboarden, bowlen, zwemmen of vissen. Plezier gegarandeerd dus! En als je het helemaal zen wilt houden, ga dan naar de spa, de hammam of de sauna op het groene eiland Hiron of naar het Aquoisia-centrum van Guise...

OP VERKENNING IN ONZE STREEK



Boerderijen



Producenten



Raffinaderijen



Maroilles



HET DORP

Het dorp «Maroilles» wordt geografisch getekend door het natuurlijke landschap van Tierasse. Het is gelegen in het Noorderdepartement en het departement Aisne en door haar vreedzame en authentieke identiteit is deze plek helemaal tijdloos.

De abdij

«Maroilles» heeft haar oorsprong ongetwijfeld te danken aan de abdij Saint-Humbert, waar de benedictijnse monniken al heel vroeg kaas begonnen te produceren.

De broederschap

De broederschap is een speciale vereniging die wordt aangevoerd door gepassioneerde vrijwilligers. Deze werd in 1983 opgericht door het syndicaat van de BOB. Deze wou «De Maroilles» promoten, zonder dat het authentieke ambacht verloren zou gaan.

De tiendschuur

In de tiendschuur bevindt zich het Parkhuis, een oud bijgebouw van de abdij waar informatie wordt gegeven en activiteiten worden georganiseerd in verband met natuur, milieu, erfgoed en streekproducten. Een culturele pelk waar ook tijdelijke tentoonstellingen worden gehouden.

De molen

Onze molen heeft de 1e prijs gekregen tijdens de resauratiwedstrijd voor landelijk erfgoed van de Conseil Général du Nord.

MAROILLES Crumble

Recept

4 PERSONEN

VOORBEREIDING
15 MINUTEN

KOOKTIJD
35 MINUTEN



TIPS VAN DE CHEF

Als je er extra smaken aan wil toevoegen, meng de klassieke bloem dan met 60g kastnjemeel + 40g klassieke meel of rijstmeel. Je kan het water voor het koken van de andijvie ook vervangen door het sap van 1 sinaasappel en de schil toevoegen aan de bereiding. Als je geen andijvie lust, is deze crumble net zo heerlijk met andere groenten: Prei, spinazie, broccoli...

VOOR DE VULLING 80 g Maroilles • 1 sjalot • 4 andijvies • 1 peer

VOOR DE CRUMBLE 100 g meel • 60 g boter • 50 g gehakte noten

1. Voorverwarm de oven op 200 °C.
2. Bereid het crumbledeeg voor: meng de boter in een schaal met de vingertoppen met de noten en het meel tot het mengsel een klonterige structuur heeft. Bewaar het koel.
3. Snijd de Maroilles in kleine plakjes.
4. Snijd de onderkant van de andijvie af en snijd ze in de lengte doormidden. Schil de sjalot en hak ze fijn. Schil de peer en snij hem in blokjes.
5. Verwarm de olie in een pan en laat de sjalot zweten. Voeg de andijvie toe en bak ze aan alle kanten bruin. Giet er wat water bij, voeg peper en zout toe en laat 10 minuten afgedekt koken.
6. Verdeel de andijvie over een ingeoliede schaal. Voeg de blokjes peer toe en bedek met plakjes Maroilles. Bestrooi ten slotte met het crumbledeeg.
7. Doe het 20 tot 25 minuten in de oven.
8. Serveer warm met een groene salade!



Le Maroilles

DE GEHEIMEN VAN HET PRODUCTIEPROCES



Onze kaas wordt gemaakt op basis van melk die uitsluitend wordt geproduceerd in deze zone met beschermde oorsprongsbenaming.

HET STREMPROCES

De melk van onze koeien wordt verdeeld in de stremtanks. Na ongeveer een uur tijd wordt het stremsel toegevoegd, waardoor de melk kan gaan stremmen en de wrongel wordt verkregen.

DE WRONGEL

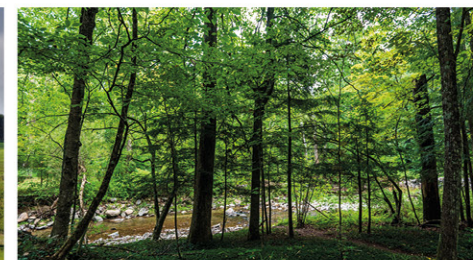
Daarna gaat de wrongel door verschillende rust- en omroerfasen om de agglomeratie en de evacuatie van melkwei te bevorderen. De kazen worden dan in vormen gezet die regelmatig voorzichtig worden bewerkt en omgedraaid en tot vierkante kazen worden bewerkt.

HET DROGEN

De kazen worden uit de vormen gehaald en daarna een eerste keer gezout door ze in te wrijven met en/of onder te dompelen in pek. Het afgewerkte ruwe product, Maroilles Blanc genoemd, wordt in een geventileerde droger gezet. Dit kan worden bedekt door natuurlijke flora (Géotrichum) dat de zuurtegraad kan neutraliseren.

HET RAFFINEREN

Zodra de Maroilles in de kelder is, krijgt ze al snel een mooie, blonde kleur (de «blondin»), maar ze heeft nog ongeveer 21 tot 35 dagen nodig (afhankelijk van de grootte) om het rijpingsproces te voltooien. Tijdens deze periode wordt de kaas regelmatig omgedraaid



WAT ONZE STREEK ZO BIJZONDER MAAKT

De identiteit van de Tierasse hangt nauw samen met de graslanden met heggen die er te vinden zijn. Een uniek landschap waaruit prachtige heggen oprijzen tussen de vlakke van het Noorderdepartement en het krijtachtige plateau van Picardië. Dit groene land met zijn hellingen vol weiden en bossen heeft een aantrekkelijke en gevarieerde fauna en flora.

Het heggenlandschap

Met haar hagen met bomen, struiken en graslanden biedt dit heggenlandschap een uniek en verfrissend panorama met grote groene zones. Slenter lekker rond in dit uitgestrekte gebied, je zal er gegarandeerd aan alle drukte ontsnappen.

De appelen, hun sap en de cider

De appelen zijn verscholen midden in het heggenlandschap en prikkelen alle zintuigen. Van het lichte en zoete sap wordt een dorstlessende appelwijn gemaakt met een kenmerkende smaak. Deze appelwijn is beter bekend als «cider» en heeft een onnavolgbaar Thierarchaans aroma.

Onze koeien

Onze typische en trouwe melkkoeien grazen over de weiden met al het nodige respect voor het welzijn van deze dieren. Ze geven dit land een uitzonderlijke schoonheid en bezitten het geheim over de sterke en authentieke smaak van de kaas «Le Maroilles».

Onze wouden en bossen

Wouden, bossen, kleine bossen, oeverbossen... Hier is frisse lucht en groen in overvloed. Het is een waar genot voor het ogen en de tijd op deze bevoorrechte plek lijkt wel stil te staan.



ONTMOET ONZE PRODUCENTEN



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-etroeungt.e-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-marailles.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.marailles-lesire.fr



FERME DE CERFMONT

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



Boerderijen



Producenten



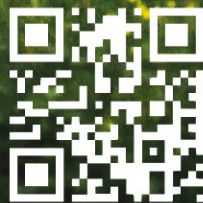
Raffinaderijen

Maroilles

Heerlijk
Land



WWW.MAROILLES-AOP.FR



Fromage
MAROILLES
AOP en Thiérache



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



Dit project is mee gefinancierd door het Europees Landbouwfonds voor plattelandontwikkeling:
Europa investeert in groene zones.