



Le Livarot

Le livarot est nommément cité pour la première fois en 1693, quand l'intendant Pommereu de la Breteshe assure dans son mémoire que le fromage du village de Livarot est très apprécié par les bourgeois de Paris.

En 1708, c'est Thomas Corneille qui explique dans son dictionnaire universel géographique et historique que « tous les lundis se tient à Vimoutiers un gros marché où les paysans de Livarot apportent un excellent fromage ».

On compte plus de 500 producteurs fermiers en 1900, ils sont encore 350 en 1950. Il n'en reste qu'un en 2016.

Le succès de ce fromage lui vient aussi de ses fortes vertues nutritives puisqu'il constitue un repas complet pour les travailleurs de force. Dans les usines du pays, on l'appelle « la viande de l'ouvrier ». Fromage massif, puissant, odorant et goûteux, le livarot est cintré par cinq bandelettes de roseau *typha latifolia* éfibré, dites « laïches », afin de le maintenir durant l'affinage pour qu'il ne coule pas. Ces cinq galons lui valent de se faire parfois appeler « colonel ».

C'est le 20 décembre 1975 que la République consentit à reconnaître le livarot en appellation d'origine contrôlée. Si l'usage du lait cru n'a toujours pas été imposé par décret, la pasteurisation restant autorisée, les éleveurs ont l'obligation de rétablir la vache normande dans le bétail avec un minimum de 60% du troupeau au 31 décembre 2018.

Caractéristiques :

- Pâte molle à croute lavée.
- Forme cylindrique de 12 cm de diamètre sur 5 d'épaisseur et d'un poids moyen de 450G. Une fois affiné, sa robe prend une teinte rouge orangé naturelle.
- Lait laissé à maturation 24 heures pour développer la micro flore, adouci (légèrement écrémé) puis emprésuré. Le caillé est divisé et l'égouttage forcé par retournement des moules.
- Parvient à maturité après quatre mois d'affinage en cave humide avec lavage périodique à l'eau salée.

