



Le Neufchâtel

Le neufchâtel est l'un des plus anciens fromages français puisqu'il descend de l'angelot, nom que portaient les pâtes fermentées produites en pays d'Auge au Moyen Age et dont proviennent le livarot, le pont-l'évêque et le camembert. Guillaume de Lorris le mentionne dans *le Roman de la rose* en 1235.

Comme l'indique son appellation, le neufchâtel n'est pas né dans le pays d'Auge mais de Bray., dont le chef-lieu est Neufchâtel-en-Bray.

L'un des singularités de ce fromage est de se présenter sous six formes. Son moulage en cœur remonterait à la guerre de Cent Ans, quand les filles du pays de Bray en offraient aux officiers anglais pour s'attirer leurs grâces.

Né sur un beau terroir, c'est un fromage endurent dont l'affinage demande parfois dix semaines.

Dans sa version fermière, pourvu qu'il soit fait au lait cru du matin non écrémé ou enrichi en crème et que le troupeau a été nourri au pré et à l'herbe, alors le neufchâtel peut révéler des charmes inattendus.

Reconnu en appellation d'origine depuis le 3 mai 1969, le décret fut revu en 1986 et en 2006. Ce dernier dispose qu'au 1^{er} janvier 2015 la race normande devrait constituer au minimum 40% du troupeau, et 60% à partir du 1^{er} janvier 2019

Caractéristiques :

- Pâte molle lactique à croûte fleurie au lait cru emprésuré à la caillette pour coagulation lente puis légèrement pressé.
- Décaillé au sac ou à la toile, égoutté, il est broyé puis enfilé dans un embossoir pour obtenir un bondon que l'on découpe pour le mouler « à la gaille » selon la forme choisie. Tout le talent du fromager réside dans la dose et la précision du salage. C'est de cette opération sensible dont dépend la qualité du fleurissement.
- Un bon neufchâtel doit être crémeux mais ferme, goûter le beurre et fleurir bon la prairie.

