



Le Pont-L'Évêque

Le pont-l'évêque est à la genèse même du concept d'appellation d'origine. Ce fromage parle du pays d'Auge, il y a du bocage ; de l'air marin, de l'argile gras, du ruisseau qui ondoie entre les pommiers, de la chaumière à colombage et, pourvu qu'il soit élaboré avec son lait de la vache normande, reine des pâturages fleuris où l'âme du terroir, vibre à l'unisson du ferment.

Le pont-l'évêque a cependant une faiblesse, et de taille, il fait partie des seize fromages protégés par une appellation d'origine qui autorise l'usage du lait pasteurisé. Incroyable carence de la part de l'Inao lorsque fut rédigé le décret accordant l'AOC, en 1972, et tache sur la conscience du syndicat de défense qui n'eût pas l'exigence et la vertu de s'interdire la pasteurisation.

Les lauriers ci-dessus tressés n'ont de signification que pour le pont-l'évêque au lait cru de vache normande.

Caractéristiques :

- Pâte molle à croute lavée dont le lait est emprésuré, la pâte malaxée avec égouttage forcé, puis légèrement salée.
- Son caractère ressort du lavage ou du brossage de la flore qui s'installe au cours de l'affinage. Celui-ci peut demander jusqu'à six semaines en cave humide avant que la pâte ne prenne une teinte jaune-pâle, avec une texture onctueuse, à peine collante au palais, un goût de noix fraîche et des arômes crémeux, floraux et fruités.
- On reconnaît un bon pont-l'évêque à sa croûte dorée, lisse et brillante, et à son bouquet bien affiné, mais pas trop. A déguster sur un cidre fermier normand.

