

DOSSIER DE PRESSE 2023

MAROILLES

AOP



SOMMAIRE

- P3 Le Maroilles AOP : le plus fin des fromages forts
- P4 AOP : trois lettres de noblesse pour le Maroilles
- P5 Le Maroilles AOP à toutes les sauces
- P6-7 Les secrets de fabrication du Maroilles AOP
- P8 Le Maroilles AOP en quelques chiffres
- P9-10 Le Maroilles AOP : une success-story intemporelle
- P11 Florent Ladeyn : ambassadeur de choix pour le Maroilles AOP
- P12-13 Les recettes
- P14 L'agenda des manifestations

LE MAROILLES AOP

LE PLUS FIN DES FROMAGES FORTS

Créé au X^e siècle
par un moine
de l'Abbaye
de Maroilles

Fromage au lait cru
de vache à pâte molle
à croûte lavée

Fabriqué en
Thiérache, à cheval
sur les départements
du Nord et de l'Aisne



Goût aromatique
et caractéristique,
avec un goût à la
fois relevé, fruité et
légèrement épicé

Fabriqué 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 obtient l'Appellation
d'Origine Protégée en 1996

Couleur orangée
naturelle, forme carrée

AOP

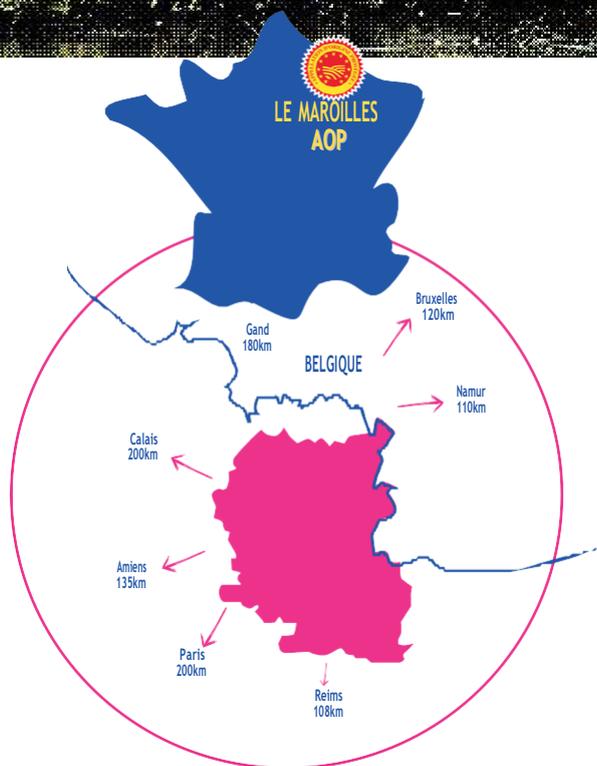
TROIS LETTRES DE NOBLESSE POUR LE MAROILLES AOP

Le Maroilles bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996, cette AOP garantit le respect scrupuleux des méthodes de fabrication traditionnelles.

L'Appellation d'Origine Protégée permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique et de le protéger contre toute usurpation. Elle a également un rôle primordial dans l'aménagement des territoires. Elle offre aux consommateurs une garantie d'origine, de typicité et l'assurance que le produit a été fabriqué selon un savoir-faire transcrit dans un cahier des charges précis et rigoureusement contrôlé. Une fois reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) à l'échelle française, puis AOP par l'Union Européenne, le produit fait l'objet de contrôles menés par un organisme indépendant accrédité par les pouvoirs publics. Chaque AOP a son cahier des charges spécifique, qui garantit l'authenticité et le lien fort à son terroir d'origine.

Les producteurs sont eux-mêmes responsables de leur Appellation d'Origine. En relation étroite avec les pouvoirs publics, ils en fixent les règles de production et les assument collectivement. Dans les Hauts-de-France, c'est l'ODG du Maroilles AOP qui est reconnu en tant qu'organisme de défense et de gestion pour l'appellation d'origine contrôlée « Maroilles ». Afin de toujours garantir le respect des conditions de production propres à chaque AOP, les fromages sont régulièrement soumis à des contrôles. Ainsi, c'est à l'INAO¹ de s'assurer de la protection des AOP, tant en France qu'à l'étranger, en luttant contre les usurpations et en veillant au respect des conditions de production transcrites dans les cahiers des charges.

¹ Institut National de l'Origine et de la Qualité

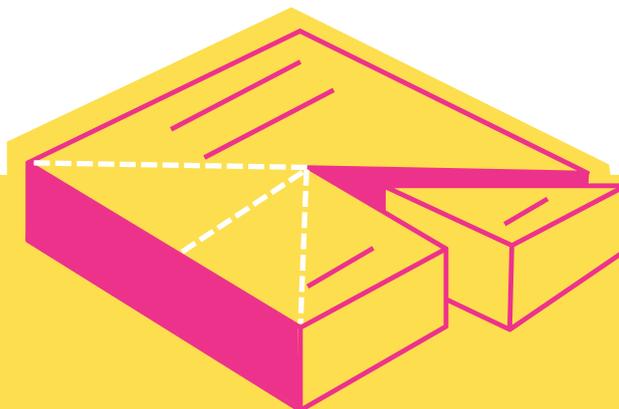


POUR ÊTRE RECONNU AOP, UN PRODUIT LAITIER DOIT :

- 1 Provenir d'une zone délimitée, de la production du lait à l'affinage des fromages
- 2 Respecter des conditions de production précises, héritage d'un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrites dans un cahier des charges
- 3 Posséder une notoriété dûment établie

LE MAROILLES AOP

À TOUTES LES SAUCES



LA DÉCOUPE
DU MAROILLES AOP...

& SES 4 VERSIONS



LE QUART
180g affiné 21 jours



LE MIGNON
360g affiné 28 jours



LE SORBAIS
540g affiné 28 jours



LE MAROILLES
720g affiné 35 jours

LES ACCORDS GOURMANDS



Baguette aux graines
Baguette tradition
Pain de campagne
Baguette aux herbes
Pain aux lardons
Pain au levain
Baguette au sésame
Pain aux raisins ou aux figues



Vin rouge de Loire
Champagne brut
Vin rouge Jura
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Bourgogne
Vin rouge Rhône
Vin blanc sec Bourgogne
Vin blanc sec Alsace
Vin blanc sec Savoie
Bière ambrée du Nord
Pommeau
Jus de pomme ou jus d'ananas

LES MEILLEURS MOMENTS POUR APPRÉCIER LE MAROILLES AOP



LE MATIN :

Une bonne tartine de Maroilles trempée, non pas dans le café, mais dans la chicorée



LE MIDI :

La Maroilles en version sauce, sur un bon poulet



À L'APÉRO :

Sur un pain toasté, version nature, avec un bon verre de vin



AU DINER :

Rien de mieux qu'un bon burger au Maroilles, avec des frites évidemment

LE MAROILLES AOP

LES SECRETS DE FABRICATION

La fabrication du Maroilles AOP, à l'origine essentiellement fermière, fait aujourd'hui appel à des techniques modernes, respectueuses de la tradition. Le Maroilles AOP, vrai savoir-faire ancestral est fabriqué depuis le 11^e siècle dans la Thiérache où les vaches pâturent dans les bocages singuliers de la région.

LE LAIT, MATIÈRE PREMIÈRE ESSENTIELLE

Le lait pour le Maroilles Fermier est issu de la ferme productrice du Maroilles AOP.

Le lait des manufacturiers provient exclusivement des 104 producteurs référencés de l'AOP. La qualité du lait du terroir participe grandement à la qualité du fromage.



38 368 206 LITRES
**TRANSFORMÉS EN
MAROILLES EN 2022**

1/ L'ENSEMENCEMENT

2/ L'EMPRESURAGE

3/ LE TRAVAIL DU CAILLE

4/ MISE EN MOULES

5/ RETOURNEMENT ET ÉGOUTTAGE

6/ SALAGE DES MAROILLES

7/ PHASE DE RESSUYAGE

8/ L'AFFINAGE

9/ CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE



LÉGENDES :

1/ L'ENSEMENCEMENT :

Dans un premier temps, les fabricants de Maroilles AOP vont procéder à l'ensemencement. L'appréciation du fromage réside dans différents acteurs qui sont la température du lait ainsi que son acidité. Le lait estensemencé au plus tard dans les 72h qui suivent la traite la plus ancienne. L'acidification du lait est permise par l'utilisation de ferments lactiques à majorité mésophiles.

3/ LE TRAVAIL DU CAILLÉ :

Une fois le lait coagulé, il est découpé en cubes (arêtes de 1 à 1,5 cm) à l'aide d'une tranche caillée en inox. Le décaillage va servir à accélérer la séparation du sérum et du caillé. Le caillé va subir différentes phases de repos et brassage pour favoriser l'évacuation du sérum et l'agglomération du caillé. Juste avant la mise en moule, une partie du sérum va être soutirée. Il faudra veiller à ne pas abimer le caillé lors de ces manipulations qui nécessitent une certaine habileté.

5/ RETOURNEMENT ET ÉGOUTTAGE :

Au cours de la journée, les fromagers vont devoir assurer les retournements des fromages plusieurs fois (3 fois minimum). Aussi, les fromages devront avoir passé au moins 16h en moules et dans une pièce dont la température n'aura pas descendu en dessous de 16°C avant d'être démoulés. Le lendemain matin, les fromages seront démoulés pour pouvoir être salés.

7/ PHASE DE RESSUYAGE :

À peine sortis de la saumure, les fromages sont mis à l'hâloir. Pendant cette phase, les fromages vont se couvrir d'une flore naturelle (Géotrichum) qui va permettre de neutraliser l'acidité du fromage en surface et de favoriser ensuite l'implantation des ferments du rouge. C'est la première phase de maturation du fromage. Durant cette phase de maturation, les fromages doivent être retournés une à plusieurs fois. Cette phase dure au minimum 48 heures.

9/ CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE :

Les fromages sont emballés sur place. La qualité de l'emballage et les conditions de transport sont primordiales pour assurer une bonne conservation des produits. Les fromages doivent être stockés à 4°C maximum lorsqu'ils sont suffisamment affinés.

2/ L'EMPRESURAGE :

Le lait doit être emprésuré à une température comprise entre 32 et 38°C et lorsqu'on son acidité est entre 18 et 24 degrés. La présure est utilisée à des doses comprises entre 18 et 30 mL/100 L lait pour un extrait de présure à 520 mg/L de chymosine. Il s'agit exclusivement de la présure issue de caillette de veaux. Les autres présures comme la présure microbienne est interdite. L'ajout de présure va permettre au lait de coaguler (passage du lait de l'état liquide à l'état solide).

4/ MISE EN MOULES :

Le caillé est mis en moules perforés et de forme carrée pour permettre l'égouttage et au fromage de prendre sa forme définitive. Savoir doser la quantité du caillé dans le moule est important. En effet, pendant l'égouttage, le sérum va continuer de s'évacuer ce qui va faire que le fromage va diminuer en hauteur (le caillé va descendre dans le moule).

6/ SALAGE DES MAROILLES :

Les fromages sont ensuite mis dans un bain de saumure.

3 modes de salage possible :

- au sel à sec
- en saumure
- au sel à sec et en saumure

La durée du bain de saumure dépend de la taille du Maroilles AOP.

À quoi sert la saumure ?

La saumure va permettre de retirer le reste du sérum dans le fromage. Cela va aussi favoriser la formation de la croûte et apporter une protection contre les bactéries.

8/ L'AFFINAGE :

Pendant la seconde phase, les fromages sont mis en cave et brossés régulièrement. Les caves doivent être maintenues à une humidité minimum de 90% et des températures comprises entre 9 et 16°C. Le brossage va permettre de retirer les moisissures bleues en surface (Géotrichum) pour permettre aux ferments du rouge (Brevibacterium linens) de s'implanter. L'utilisation de colorants étant interdite, ce sont eux qui sont responsables de la couleur rouge-orangé du Maroilles AOP. Des soins de surface sont réalisés, par brossage ou lavage avec une solution salée etensemencée ou non avec les ferments de surface, composés majoritairement des Brevibacterium linens.

LE MAROILLES AOP

EN QUELQUES CHIFFRES

1976

année de
labellisation

104 producteurs de lait

5 manufacturiers

10 ateliers de fabrication

5

3 COLLECTEURS

producteurs

FERMIERS

2 ateliers d'affinage

4 595

tonnes

commercialisées en 2022

LE MAROILLES AOP

UNE SUCCESS STORY INTEMPORELLE

UN FROMAGE ROYAL

Le Maroilles connaît un franc succès depuis des centaines d'années. Fromage phare des tables royales, il était particulièrement apprécié par Charles Quint, qui s'en faisait régulièrement livrer par convois spéciaux. Par la suite, c'est Henri IV qui en réclamait pour chacun de ses repas. Lors des grandes fêtes de Versailles, le Maroilles était toujours présent aux banquets de Louis XIV, lui conférant le statut de « met royal ».

Aujourd'hui encore, il est la star de sa région et régale de nombreuses personnalités, telle que la reine de beauté Camille Cerf, miss Nord-Pas-De-Calais puis miss France 2015, qui n'hésite pas à se décrire comme une « mangeuse de Maroilles » sur son compte Instagram.



UN FROMAGE DE COMPÉTITION

Une compétition d'un genre nouveau a lieu chaque année, lors de la foire aux fromages de la Capelle. L'idée est simple : des tables, des gourmands, un chronomètre et des Maroilles AOP.

Le but est tout aussi simple : engloutir un maximum de carrés pour décrocher le titre tant convoité de plus gros mangeur de Maroilles AOP. Record à battre : plus de 2 kilos !

◀ **RECORD À BATTRE :
PLUS DE 2 KILOS !**



UN FROMAGE STAR DE CINÉMA



Comment parler de Maroilles AOP sans mentionner son heure de gloire, dans le film « Bienvenue chez les Ch'tis ». Le célèbre film de Danny Boon met en avant à la fois tous les clichés, mais aussi tous les trésors de la région la plus haute de France. Forcément, le Maroilles AOP y a une place de choix.

On y découvre Dany Boon et Line Renaud faisant découvrir la tradition du trempage de Maroilles dans la chicorée, de bon matin, à Kad Merad. Alors, si le film se veut humoristique et cocasse, son succès au box-office a engendré une hausse des ventes du fromage remarquable. Les producteurs et fromagers du Maroilles AOP ont vu leurs ventes augmenter de 20 à 30%. Certains se sont même retrouvés en rupture de stock à l'époque !

Aujourd'hui, il n'est plus dans le top 10 des fromages préférés des Français, mais il est prêt à retrouver sa place, grâce à de jeunes chefs, qui le remettent sur les tables de leurs restaurants, dans un style plus street-food et novateur.

FLORENT LADEYN

AMBASSADEUR DE CHOIX POUR LE MAROILLES AOP



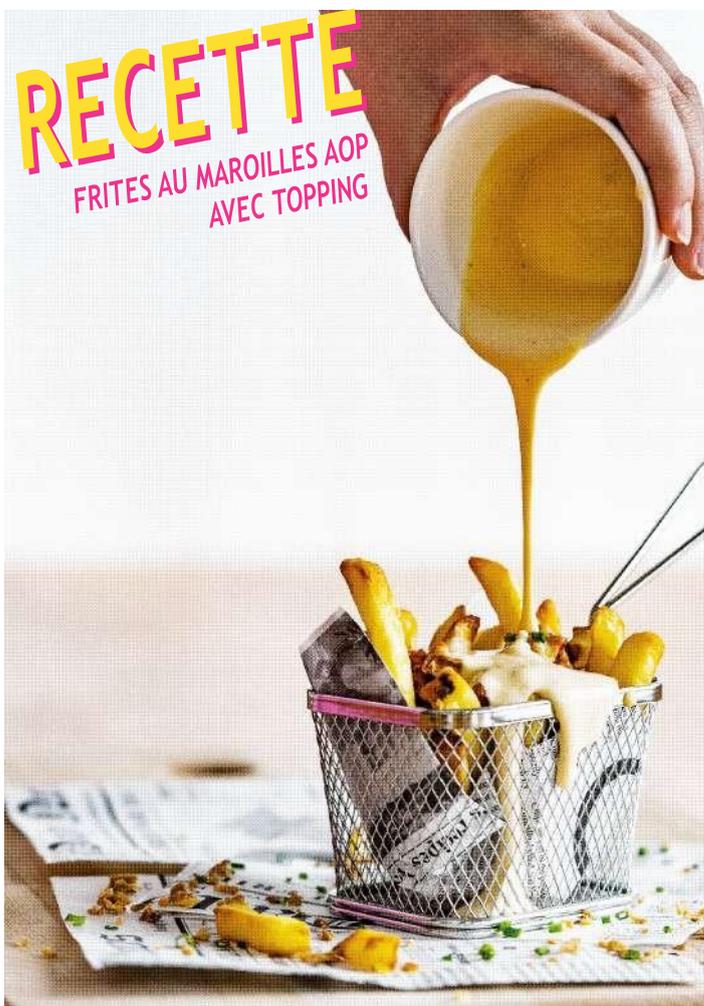
« FRITES AUX
MAROILLES AOP
DE FLORENT
LADEYN SONT
DEVENUES POUR
BEAUCOUP,
UNE VÉRITABLE
MADELEINE DE
PROUST »

Ancien Top Chef, chef de plusieurs restaurants dans les Hauts-de-France, il fait partie de ceux qui ont donné une seconde vie au Maroilles AOP.

Dans son restaurant street-food, le Bierbuik, où la jeunesse se retrouve soirs et week-end, il propose, pour l'apéro, des frites au Maroilles AOP.

L'idée : boire une bonne bière brassée dans la région tout en dégustant le plus célèbre des mets des Hauts-de-France. Et c'est un grand succès puisque les frites aux Maroilles AOP de Florent Ladeyn sont devenues pour beaucoup, une véritable Madeleine de Proust des plus puristes du fromage carré, ou des nouveaux adeptes !

Alors, il semblait évident que le jeune chef devienne l'ambassadeur du Maroilles AOP. Créations de recettes, événements, ateliers culinaires... sa mission est simple : faire adorer le Maroilles, sous toutes ses formes !



RECETTE

Frites au Maroilles AOP avec Topping



Pour 4 personnes



Préparation : 20min



Cuisson : 20min

INGRÉDIENTS :

Pour la sauce :

- 10 cl de crème liquide
- 100g de Maroilles AOP
- 5cl de vin blanc
- 1 oignon

Pour les copeaux de pulled pork :

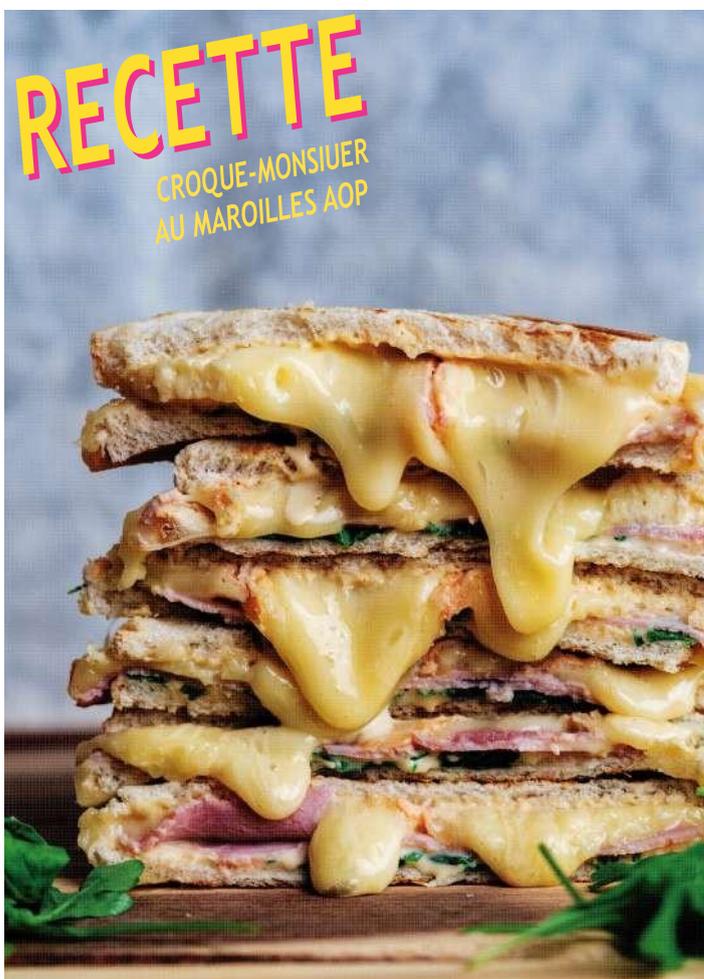
- 6 tranches de poitrine de porc
- Sauce barbecue
- Ciboulette
- 1 botte d'oignons frits

Pour les frites :

- 1 kg de pomme de terre Bintje
- Huile de friture

PRÉPARATION :

1. Pour la sauce, faire revenir l'oignon émincé et le déglacer au vin blanc. Ajouter 10 cl de crème liquide puis 100 g de Maroilles AOP coupé en morceaux. Faire fondre le fromage dans la sauce.
2. Rectifier l'assaisonnement et la consistance si besoin, vous pouvez mixer le tout pour obtenir une sauce uniforme.
3. Pour les copeaux façon pulled pork, couper les tranches de poitrine en morceaux de 1 cm environ et mélanger avec un peu de sauce barbecue. Passer les morceaux au four 5 à 6 minutes à 180 °C. Ciseler un peu de ciboulette.
4. Pour les frites, peler les pommes de terre. Les découper en bâtonnets d'environ 1 cm de diamètre. Les passer très rapidement sous l'eau puis les sécher parfaitement dans un torchon.
5. Réaliser 2 cuissons successives à des températures différentes : 5 minutes à 140-150°C pour les pré-cuire puis 2-3 minutes à 180°C pour les dorer.
6. Disposer vos frites dans un mini panier à frites. Recouvrir avec la sauce, les copeaux de porc puis les oignons frits et la ciboulette ciselée.



RECETTE

Croque-Monsieur au Maroilles AOP



Pour 4 personnes



Préparation : 10min



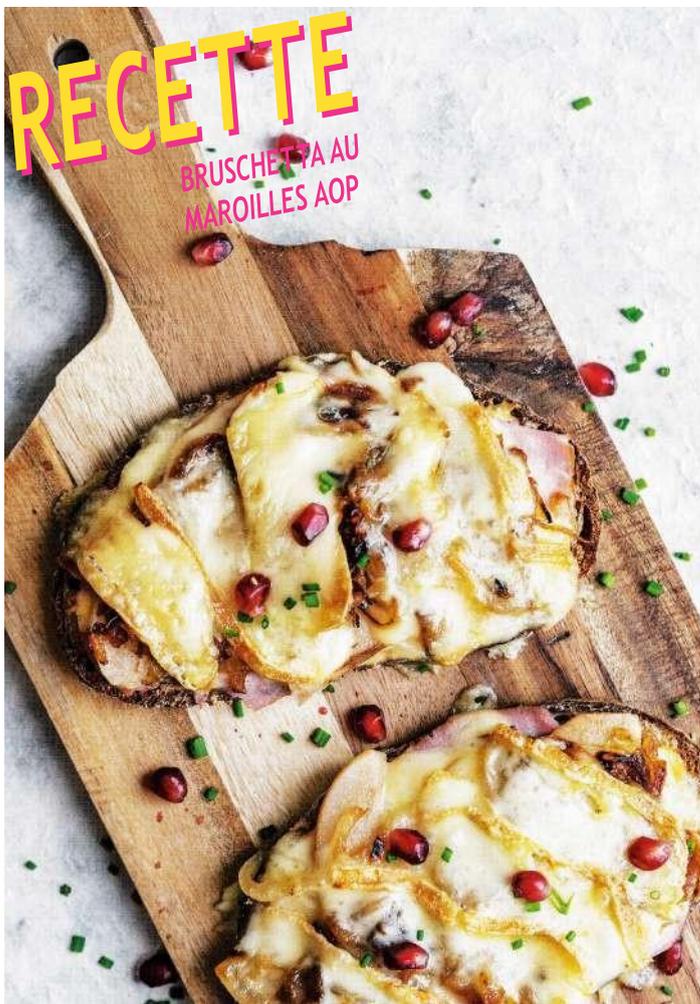
Cuisson : 10min

INGRÉDIENTS :

- 200g de Maroilles AOP
- 10cl de crème liquide
- Beurre
- 100g de roquette
- 16 tranches de pain de mie
- 8 tranches de jambon blanc

PRÉPARATION :

1. Tartiner les tranches avec une crème de Maroilles AOP. Pour cela, faire fondre un peu de Maroilles AOP avec la crème liquide.
2. Disposer ensuite un peu de roquette, du jambon blanc et de fines tranches de Maroilles AOP.
3. Recouvrir avec une seconde tranche de pain de mie puis passer les croque-monsieur au toaster.
4. Les disposer sur une assiette ou une planche à découper en bois.



Pour 4 personnes



Préparation : 10min



Cuisson : 10min

INGRÉDIENTS :

- 200g de Maroilles AOP
- 20 tranches de bacon
- 4 tranches de pain de campagne
- Beurre
- 2 poires
- 2 oignons
- 1 botte de ciboulette
- Des graines de grenade

PRÉPARATION :

1. Tartiner les tranches de pain de campagne avec une crème de Maroilles AOP. Pour cela, faire fondre un peu de Maroilles AOP avec la crème. Faire griller légèrement les tranches de pain au four en mode grill à 200 °C.
2. Réaliser une compotée d'oignons. Éplucher et ciseler les oignons puis les faire revenir doucement dans une poêle avec une noisette de beurre jusqu'à obtenir une coloration légèrement brune.
3. Éplucher les poires, les couper en deux. Vider les poires, puis les couper en fines tranches.
4. Disposer la compotée d'oignons sur les tranches de pain. Recouvrir avec 3 ou 4 tranches de bacon en alternant avec des tranches de poires. Couper des tranches de Maroilles AOP puis les disposer sur les tartines.
5. Passer le tout au four quelques minutes en mode grill afin de faire fondre le Maroilles AOP.
6. Disposer les tranches sur une planche à découper en bois puis parsemer de ciboulette ciselée et de graines de grenade.



Pour 4 personnes



Préparation : 20min



Cuisson : 15min

INGRÉDIENTS :

- 400g de Maroilles AOP
- 4 œufs
- 16cl de bière brune
- 2 c.à.soupe de moutarde
- 4 tranches de jambon blanc
- 4 tranches de pain de mie

PRÉPARATION :

1. Disposer les tranches de pain dans des petites cocottes, puis les recouvrir avec le jambon blanc.
2. Dans une casserole, faire fondre le Maroilles AOP coupé en petits morceaux avec un peu de bière. Une fois le Maroilles AOP fondu, ajouter le reste de la bière et la moutarde et mélanger jusqu'à ce que cela soit homogène.
3. Verser le mélange bière/Maroilles AOP dans les petites cocottes, afin de recouvrir les tranches de jambon blanc, puis enfourner dans un four à 180 °C entre 10 et 15 minutes.
4. Pendant ce temps, cuire les œufs à la poêle avec un peu de beurre. À la sortie du four, déposer les œufs dans chaque cocotte.

MAROILLES

AOP



Ce projet bénéficie du soutien
de la Région Hauts-de-France

@maroilles_aop

maroilles-aop.fr



Région
Hauts-de-France