

PARCOUREZ LES MONTs DU FOREZ
À LA DÉCOUVERTE D'UNE TRADITION
FROMAGÈRE MILLÉNAIRE...

C'est au cœur des Monts du Forez, région située au Nord du Massif Central entre Clermont-Ferrand et Saint-Étienne qu'est né l'un des secrets de fabrication les mieux gardés. Au sein de ces terres vallonnées que l'on nomme les Hautes Chaumes culminant à 1634 mètres d'altitude, les étés sont chauds et les hivers longs et froids. On y monte encore les génisses en estive, de juin à octobre. De la rudesse de ce climat naît une herbe riche et variée qui donne naissance à un produit d'exception : **la Fourme de Montbrison**.

Reflet de la richesse de son terroir, la Fourme de Montbrison exprime avec authenticité les reliefs, les parfums des prairies du Forez, l'influence des saisons et le caractère des femmes et des hommes des Monts du Forez.

Depuis plus de 12 siècles, des femmes et des hommes du Forez perpétuent cette tradition fromagère pour votre plus grand bonheur.

La Fourme de Montbrison, la vraie nature du Forez

Le territoire et la Fourme de Montbrison bénéficient de la marque **Site remarquable du goût**, décernée par les ministères de l'Agriculture, du Tourisme, de la Culture, de l'Environnement et de l'Economie. Cette marque vous garantit la découverte des savoir-faire et des richesses du Forez et de la Fourme de Montbrison.

APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Fourme de Montbrison fait partie de la famille des Grands Fromages de France qui bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée. L'AOP place le terroir, les personnes et leur savoir-faire au cœur de la démarche. Elle permet ainsi de préserver le patrimoine culturel et gastronomique de la région et de maintenir les emplois en zone rurale. Pour le consommateur, elle est la garantie de produits de qualité (sans OGM), authentiques et fabriqués dans le respect de la tradition, de l'environnement et du bien-être animal.

Le savoir-faire de la fourme de Montbrison est classé au Patrimoine Culturel Immatériel Français de l'Unesco depuis 2018

CLERMONT FERRAND 1h15 **Roanne** **LYON - 1h40** **GIVORS - 1h20**
Montbrison **Saint-Étienne** **LE PUY EN VELAY - 1h40**

SITE REMARQUABLE DU GOUT
MONTBRISON HAUTES CHAUMES DU FOREZ

DÉCOUVREZ COMMENT LES FEMMES ET LES HOMMES DU HAUT FOREZ FONT D'UNE FOURME DE MONTBRISON UN JOYAU DE GOURMANDISE

1 Parce que nous sommes convaincus que des vaches heureuses fournissent le meilleur lait du monde, elles paissent librement sur les flancs verdoyants des Monts du Forez.

2 Mais ce sont aussi les hommes et les femmes du Haut Forez, leur regard attentif, la passion qu'ils mettent dans chacun de leurs gestes, qui font de nos Fourmes des produits d'exception !

3 Chez nous, les fourmes de Montbrison sont salées dans la masse et moulées manuellement les unes après les autres, ce qui laisse le temps d'apprécier le travail bien fait.

4 Elles sont ensuite couchées sur un chêneau en bois de résineux. C'est le contact direct avec le bois brut et naturel qui leur confère leurs qualités les plus élégantes et leur permet de revêtir cette belle croûte orangée. Tels de grands crus, on les retourne manuellement d'un quart de tour toutes les 12 heures pendant au moins 6 jours.

5 Huit jours plus tard, elles sont placées en cave d'affinage où elles séjournent plusieurs semaines pour développer la maturité indispensable à faire frémir d'envie vos papilles.

6 Ici se développe une flore abondante, composée de plantes aromatiques typiques de la région. Nourries de ces riches prairies, les vaches donnent un lait d'une qualité et d'un parfum exceptionnel. Le renforcement de notre cahier des charges en 2012 a permis de valoriser encore plus cet ancrage à notre terroir.

7 Les Fourmes de Montbrison sont prêtes à être dégustées. Elles font partie des bleus élégants qui jouent sur la finesse plus que sur la puissance. Elles sont reconnaissables à leurs formes généreuses, leur belle croûte orangée et leur pâte onctueuse de couleur crème à la douceur incomparable et marbrée de bleu-vert pour ravir les plus fins palais.

Pour la déguster à point, elle doit être sortie du réfrigérateur 2 heures avant d'être consommée.

Elle se marie à merveille avec les vins de la Loire aux 3 vignobles : Côte Roannaise, Côte du Forez, Saint Joseph et le vin de pays d'Urfé.

SAUVAIN

WWW.FOURME-DE-MONTBRISON.FR

PROFITEZ PLEINEMENT DE SA SAVEUR UNIQUE

La Fourme de Montbrison s'apprécie aussi bien en cuisine qu'en dégustation à l'apéritif ou sur le plateau de fromage. Retrouvez tous nos conseils de dégustation et les recettes de l'association des Cuisiniers de la Loire sur le site :

WWW.FOURME-DE-MONTBRISON.FR

Musée de la Fourme et des Traditions
- Depuis 1968 -

RETRACEZ L'HISTOIRE DE LA FOURME DE MONTBRISON À TRAVERS LES SIÈCLES.

Poussez la porte du Musée de la Fourme et des Traditions et venez découvrir la vie d'autrefois dans les Monts du Forez : la montagne pastorale, la fabrication de la fourme, la récolte de la gendarre et des sauterelles-mytilles, le seigle des sennailles au pain noir, le chanvre et la laine (collection de robes), les sciures de long, la saboterie, les arbres foréziens, le charroisage et la bataille authentique...

DU 1er JUILLET AU 30 SEPTEMBRE tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30
DU 1er MAI AU 30 SEPTEMBRE tous les jours de 14h30 à 18h30
TOUT L'ANNÉE pour les groupes sur rendez-vous

2 Place Louis Lépine - 42900 SAUVAIN • 04 77 73 00 04 • www.museedelafourme.com