





## Le fromage de Chaource

### The Chaource cheese

Le Chaource bénéficie d'une certification **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 1970 garantissant sa fabrication dans une zone géographique déterminée. Il est aussi enregistré comme **AOP** (Appellation d'Origine Protégée) préservant son nom dans l'UE depuis 1996. C'est donc plus qu'un fromage, c'est un hymne à la gastronomie !

*The Chaource cheese has been certified AOC (equivalent for Protected Designation of Origin in France) since 1970. This is a guarantee that its production is made in a specific geographical area. It is also certified AOP, another French certification which protects its name in the EU since 1996. So, it is more than a cheese, it is an ode to gastronomy!*

### HISTOIRE / HISTORY

## Il était une fois le Chaource...

### Once upon a time, there was the Chaource cheese...

Le Chaource a été créé au **Moyen Âge** par les moines de l'abbaye cistercienne de Pontigny (89). Leur précieux savoir-faire s'est transmis au fil des générations, nous offrant ainsi le privilège de déguster encore aujourd'hui ce fameux fromage fondant. Il tire son nom d'un petit **village** situé à 30 km au sud de Troyes.

*The Chaource cheese was created in the Middle Ages by the monks of the Cistercian abbey of Pontigny (89). Their precious talent has been passed down through the generations. Therefore, we still have the privilege of tasting this famous melting cheese today. It is named after a small village located 30 km south of Troyes.*

## Un terroir raffiné !

### A refined terroir!

Le Chaource est un fromage de gastronomes, pour les vrais épicuriens, et **se consomme de mille et une façons** allant de l'apéritif au plat, cuisiné ou nature, froid ou chaud, crémeux ou crayeux, lisse ou duveteux.... Il se marie parfaitement aux **nectars\* de son terroir**, comme l'inimitable Rosé des Riceys ou le divin Champagne (sans oublier les vins du Chablisien et du Tonnerrois...).

*Chaource is a cheese for gourmets, for true epicureans. It can be eaten in many different ways, as a starter, in the main course, cooked or plain, cold or hot, creamy or chalky, smooth or fluffy... It goes perfectly with the nectars\* of the region, such as the inimitable Rosé des Riceys or the divine Champagne (and also with the wines of Chablis and Tonnerre).*

### QUELQUES CHIFFRES / FIGURES



**2 à 4 litres** de lait de vache entier sont nécessaires à la fabrication d'un fromage de Chaource

*2 to 4 litres of whole cow's milk are needed to make one Chaource cheese*

**85%** minimum des aliments du troupeau proviennent de la zone d'appellation

*At least 85% of the herd's feed comes from the appellation area*

**2 formats commercialisés** 250gr et 500gr

*2 sizes of cheese are sold: 250 gr. and 500 gr.*



**56 producteurs** de lait sont engagés au respect des règles de production de l'AOP Chaource

*56 milk producers are committed to respecting the production rules of Chaource cheese PDO*

**36 millions** de litres de lait sont collectés annuellement

*36 million litres of milk are collected annually*

**2500 tonnes** produites par an en moyenne

*An average of 2,500 tonnes are produced per year*



**7 fromageries** œuvrent pour la fabrication du Chaource, dont **2 producteurs fermiers** et **1 affineur**

*7 cheese dairies are involved in the production of the Chaource cheese, including 2 farmhouse producers and 1 ripener*



### HISTOIRE / HISTORY

## La Prunelle de Troyes, une vraie tradition

### The "Prunelle de Troyes", a real tradition

Depuis sa création en **1840**, la Prunelle de Troyes est élaborée artisanalement selon la même recette. Cette liqueur a même obtenu la **médaille d'or à l'exposition universelle de Paris en 1900**. Distillée dans les mêmes alambics au Cellier Saint-Pierre (au pied de la cathédrale depuis ses origines, elle s'est appelée « Prunelle de Champagne » avant de devenir l'incontournable « Prunelle de Troyes » en **1995**.

*Since its creation in 1840, the Prunelle de Troyes has been homemade, always following the original recipe. This liqueur even won a gold medal at the Universal Exhibition in Paris in 1900. It is still distilled in the same stills at the Cellier Saint-Pierre (by the cathedral). Since its origins, it was called "Prunelle de Champagne" before becoming the renowned "Prunelle de Troyes" in 1995.*

## La confrerie

### The association

La Prunelle de Troyes est une **fierté locale** et fait même l'objet d'une dévotion soutenue par une **confrérie**. Cette dernière organise régulièrement des animations mettant à l'honneur ce divin breuvage.

Sa devise :

« Toujours bonne, elle donne aux cœurs refroidis, espérance et confiance et fait croire au paradis, c'est la Prunelle de Troyes ! »

*The Prunelle de Troyes is a local pride and there is even an association entirely devoted to the liqueur. This association regularly organises events to honour this divine beverage.*

Its motto:

*"Always good, it gives hope and confidence to cold hearts and makes people believe in heaven, it is the Prunelle de Troyes!"*



Découvrez la chanson dédiée à la Prunelle / Discover the song dedicated to "Prunelle de Troyes"



### SAVOIR-FAIRE

## Sa fabrication

### Its production

#### LA MACÉRATION

La Prunelle de Troyes est fabriquée à partir de **noyaux de prunelles** (petites prunes sauvages impropres à la consommation) broyés et mis en macération dans l'alcool.

**SON SECRET (ne le répétez surtout pas !)** L'alcool obtenu est marié avec un sirop de sucre et d'autres ingrédients naturels qui lui donnent sa **complexité et son goût unique**.

#### LA DISTILLATION

Une **double distillation** est ensuite effectuée dans un alambic en cuivre qui conserve le meilleur de la prunelle tout en supprimant les impuretés.

#### MACERATION

*The Prunelle de Troyes is made from sloe pits (small wild plums that are not good to eat) crushed and macerated in alcohol.*

#### ITS SECRET (don't repeat it!)

*The alcoholate thus created is then mixed with a sugar syrup and other natural ingredients, which gives it a complex and unique taste.*

#### DISTILLATION

*A double distillation is then carried out in a copper still to preserve the best qualities of the sloe while removing impurities.*



### SAVOIR-FAIRE



## Les étapes de fabrication du Chaource



**1 • La maturation :** le lait est chauffé avec les ferments lactiques à une température d'environ 30°C.

**2 • La coagulation :** dure au moins 12h et permet l'obtention du caillé grâce à l'ajout de présure.

**3 • Le moulage :** le caillé est moulé puis retourné pour favoriser l'égouttage.

**4 • Le salage :** après 24h, le fromage est démoulé sur des claies où il sera salé.

**5 • Le ressuyage :** période de séchage final durant 48h.

**6 • L'affinage :** le fromage est placé en cave jusqu'à ses 14 jours minimum pour respecter les règles de l'AOP Chaource.

### THE STAGES OF PRODUCTION OF THE CHAOURCE CHEESE

**1 • Maturation:** the milk is being heated with the lactic ferments to a temperature of about 30°C.

**2 • Coagulation:** it lasts for at least 12h, it is necessary for the curd to appear thanks to the addition of rennet.

**3 • Moulding:** the curd is moulded and then turned over to encourage draining.

**4 • Salting:** after 24h, the cheese is removed from the mould onto racks where it is then salted.

**5 • Re-drying:** the final drying period lasts 48h.

**6 • Ripening:** the cheese is placed in a cellar for a minimum of 14 days to comply with the rules of the Chaource PDO.

## Plaisirs savoureux

### Tasty pleasures

Une pâte **fine** et légèrement **granuleuse** vêtue d'une **croûte de couleur blanche**.

Une pâte **onctueuse** tout en restant **ferme**.

Une saveur **douce et légèrement salée**, relevée par une petite **pointe d'acidité** et des arômes évoquant la **crème et le champignon frais**.

Une légère odeur de **champignon** qui chatouille vos sens.

A **fine, slightly grainy** paste with a **white crust**.

A **creamy yet firm** paste.

A **subtle, slightly salty** flavour, enhanced by a **hint of acidity** and aromas reminiscent of **cream and fresh mushroom**.

A **light mushroom** smell that tickles the senses.

### QUELQUES CHIFFRES / FIGURES

**15 000 bouteilles** produites chaque année

*15,000 bottles produced per year*

**2 formats :** la bouteille classique à 70 cl et le Samson à 175 cl

**100 g de noyaux de prunelle** sont nécessaires à l'élaboration d'1 bouteille

*100 g of sloe pits are necessary to produce 1 bottle*

Liqueur titrant **40°**

*Liqueur with a strength of 40°*

**2 sizes:** the classic 70 cl bottle and the 175 cl Samson



### IDÉES / IDEAS

## Dégustation

### Degustation

La Prunelle de Troyes peut-être servie fraîche ou à température, en apéritif, en digestif, seule ou en cocktail. Elle s'accorde parfaitement avec des desserts glacés, en « trou Champenois » sur un sorbet ou sur du nougat glacé. À vous de créer votre **expérience Prunelle au gré de vos envies !**

*The Prunelle de Troyes can be served chilled or at room temperature, as a starter, an after-dinner liqueur, by itself or in a cocktail. It goes perfectly with iced desserts, as a drink break during a meal on a sorbet or on iced nougat. Feel free to create your own experience with the Prunelle de Troyes, following your taste and desires!*

## Laissez-vous tenter !

### Follow your desires!

Pour déguster le merveilleux cocktail « **Le cœur de Prunelle** », il vous faut :

- 4 cl de Prunelle de Troyes
- 4 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 1 cl de liqueur de pêche
- 2 cl de citron jaune pressé
- 2 cl de sucre de canne liquide

**Une recette savoureuse** à boire bien fraîche!\*

*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*To taste the wonderful cocktail called "Le cœur de Prunelle" (the heart of the Prunelle), you need:*

- 4 cl of Prunelle de Troyes
- 4 cl of Champagne Blanc de Noirs
- 1 cl of peach liqueur
- 2 cl squeezed lemon
- 2 cl of liquid can sugar

**A tasty recipe** to enjoy chilled!\*

*\*Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.*

