

# CHABICHOU DU POITOU

Novembre 2005 (Mis à jour en novembre 2018)

## **Description :**

Coût (indicatif) : 2,40 à 4,00 € la pièce de 150 g.

Lait : Fromage au lait de chèvre.

Taux de Matières Grasses : 45% sur extrait sec, 30% sur produit frais.

Appellations : AOC (\*) depuis 1990 – AOP (\*\*) depuis 1996.

Localisations : Région : Nouvelle-Aquitaine - Départements : Charente/Deux-Sèvres/Vienne.



Le chabichou du Poitou est un fromage de chèvre, fermier ou laitier, à pâte molle non pressée, à croûte fine et naturelle blanche ou gris-bleu selon la saison, légèrement salé, fabriqué depuis le VIII<sup>e</sup> siècle (époque de Charles Martel) dans le Haut Poitou calcaire, principalement dans les Deux-Sèvres. Son nom provient de « chéblis » qui signifie « chèvre » en arabe. Il est élaboré à partir de lait de chèvre frais entier, cru ou pasteurisé. Tronc de cône de 5 à 7 cm de haut (appelé aussi « bonde »), d'un diamètre de 5 à 6 cm, il est conditionné généralement nu pour un poids de 150 g. Il faut environ 1 litre de lait pour fabriquer un fromage. Il est affiné entre 10 jours minimum (jeune) et 3 semaines, voire 2 mois (sec). La pâte ivoire, est douce et onctueuse, de texture homogène. On le trouve sur les étals jeune, demi-sec ou sec; plus il est sec, plus il devient cassant, friable et plus son goût caprin se renforce sans toutefois devenir piquant. Il est produit de février à novembre, pendant la période de lactation des chèvres.



(\*) **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée - (\*\*) **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

## **Consommation et bonnes associations :**

Fromage de plateau, salade au chèvre chaud, sauce au chèvre, ...

## **Recettes :**

- Tomates farcies au chabichou

## **Boissons d'accompagnement :**

Vins du Haut-Poitou, Sauvignon de Touraine, Sancerre blanc ou rouge, Pouilly Fumé, Menetou Salon rouge, Pineau des Charentes. (\*\*\*)

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