

# LIVAROT

Mai 2006 (Mis à jour en juin 2018)

## **Description :**

Coût (indicatif) : 2,50 à 6,00 € la pièce de 250 g.

Lait : Fromage au lait de vache.

Taux de Matières Grasses : 40% sur extrait sec, 25% sur produit frais.

Appellations : AOC (\*) depuis 1975 – AOP (\*\*) depuis 1996.

Localisations : Région : Normandie - Départements : Calvados/Orne.



Le Livarot est un fromage à pâte molle, à croûte lavée. Il doit son nom à la petite ville de Livarot, en plein Pays d'Auge, près de Lisieux dans le Calvados. C'est l'un des plus vieux fromages de Normandie, il est mentionné dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle mais ses origines pourraient remonter au Moyen-Âge. Il est élaboré à partir de lait de vache cru (12%) ou pasteurisé et est d'origine fermière ou laitière (grande majorité). De forme cylindrique et plate, d'une hauteur de 4 à 5 cm pour un diamètre de 11 à 12 cm, il est conditionné nu ceint de papier ou de 3 à 5 bandelettes de roseaux (d'où son surnom de « Colonel ») ou en boîte en bois, enveloppé de papier pour un poids de 350 g à 500 g; il faut 5 litres de lait pour faire un fromage. Le Livarot est affiné entre 3 semaines minimum et 10 semaines. Sous une croûte orangée (colorée au rocou) et d'odeur forte, la pâte fine et élastique fond dans la bouche, et la saveur est prononcée sans être piquante ni amère. Produit toute l'année, il est bon de mars à décembre et la saison de dégustation optimale va de mai à septembre. Il existe un petit Livarot d'un poids de 250 g.



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

## **Consommation et bonnes associations :**

Fromage de plateau. Accord avec pommes, noisettes, ...

## **Recettes :**

--

## **Boissons d'accompagnement :**

Pommard rouge, Gevrey-Chambertin, Crozes-Hermitage, Chardonnay, Cidre du Pays d'Auge, Gewurztraminer. (\*\*\*)

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