

## La Fromagerie Durand fabrique du camembert... à Camembert !

*François DURAND est le dernier producteur fermier de Camembert de Normandie AOC. Il évoque avec passion ce fromage emblématique, le plus réputé de Normandie. Il perpétue ces gestes traditionnels autrefois effectués par Marie Harel, créatrice de l'un des symboles de la gastronomie française.*



### **Le dernier producteur fermier de Camembert AOC de Normandie**

François DURAND évoque avec passion ce fromage emblématique, le plus réputé de Normandie. Avec son épouse Nadia et son frère Nicolas, il transforme en camembert tout le lait cru de ses 60 vaches laitières de race normande. 450 fromages sont ainsi fabriqués chaque jour.

Le Camembert a été mis au point en 1791 par une fermière de Camembert - Marie HAREL - avec les conseils d'un prêtre réfractaire.

### **La fabrication**

Le Camembert de Normandie au lait cru et moulé à la louche est le seul à bénéficier d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) attribuée en 1983. Selon la tradition, le lait cru n'est jamais chauffé au-delà de 37 °C. Il reste à la température de sortie du pis de la vache.

C'est un fromage de forme ronde, à croûte fleurie, à pâte molle légèrement salée, de couleur blanche à jaune crème, à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc. Il est fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré.

A l'oeil, sa fine fleur blanche laisse apparaître une surface légèrement striée, pigmentée de rouge. Au toucher, sa pâte est souple et onctueuse. Il possède une odeur de terroir avec du bouquet. Sa saveur est fruitée et légèrement relevée.

Un minimum de cinq louches de caillé sont indispensables pour faire un camembert, ce qui représente un peu plus de deux litres de lait. Chaque passage de la louche doit être séparé de 40 minutes pour assurer un égouttage maximum.

Le camembert AOC est salé exclusivement au sel sec et affiné au moins 21 jours. Les fromages sont ainsi manipulés 10 à 12 fois par jour. 30 à 35 jours sont nécessaires pour avoir un fromage « fait à cœur ».

Il ne faut pas confondre le « **Camembert de Normandie** » avec le « **Camembert fabriqué en Normandie** ». Dans ce dernier cas, le lait n'est pas forcément produit en Normandie, peut être pasteurisé, ne provient pas exclusivement de vaches de race normande, et le fromage n'est pas obligatoirement moulé à la louche.

### **Pour bien déguster un camembert...**

Il est conseillé de le sortir du réfrigérateur au moins une heure avant. Les plus normands n'hésiteront pas à le savourer avec un cidre brut.

François DURAND recommande de le manger crémeux, avec une petite lamelle plâtrée au milieu, sans beurre.

N'hésitez pas à l'utiliser aussi dans vos recettes de cuisine.

Bien accompagné, le Camembert de Normandie vous fera découvrir son odeur délicate de terroir, son bouquet aromatique, sa saveur franche et relevée évoquant parfois des saveurs fruitées.

Le Camembert de Normandie AOC du GAEC DURAND est agréé Orne Terroirs depuis 2000.

[Retour à la fiche du producteur...](#)

En savoir plus : [www.camembert-aoc.org](http://www.camembert-aoc.org)