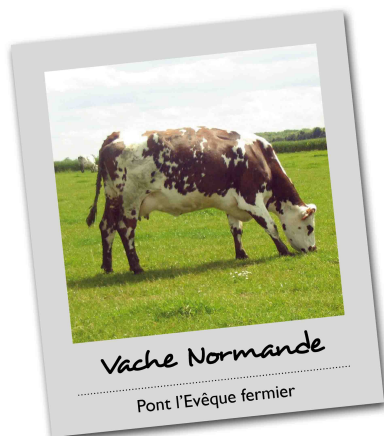




En ce début d'année nous vous emmenons au pied du pont de Normandie, plus précisément à une trentaine de kilomètres de celui-ci, dans la commune de Saint-Philbert-des-Champs, située entre Pont-l'Evêque et Lisieux.



C'est dans ce village que **les époux Spruytte fabriquent l'un des plus vieux fromages français**. En effet, on retrouve Le pont L'Evêque, cité dès le XIIème siècle dans certains manuscrits. Ce fromage au lait cru de vache, classé dans la famille des pâtes molles à croûte lavée est facilement reconnaissable par sa forme carrée.

Retour à la ferme ... car c'est bien un fromage fermier que produisent **Françoise et Jérôme, d'ailleurs pratiquement les derniers défenseurs de cette fabrication**

. On ne le répète jamais assez mais pour faire du bon fromage, il faut d'abord du bon lait, et cela les Spruytte l'ont bien compris. C'est pourquoi ils s'affligent un cahier des charges bien

plus exigeant que celui de l'appellation. Pour commencer : Leurs 70 vaches Normandes sont toutes nourries à l'herbe et au foin (ici, pas d'ensilage). Quand aux compléments en céréales, Les Spruytte les produisent eux-mêmes sur la ferme.

Ainsi une centaine de fromages peut être fabriquée, matin et soir, directement après chaque traite, à partir d'une qualité de lait exceptionnelle : un lait chaud (c'est-à-dire à température de ces bêtes à tâches brunes : le lait n'est ni refroidi, ni réchauffé.)

Place à la fabrication, après avoir emprésuré le lait, le caillé est découpé, malaxé et versé dans des moules de forme carrée, les fromages sont alors placés en salles chauffées, entre 20 et 25°C, et retournés plusieurs fois pendant une à deux journées afin d'être égouttés.

