

La trappe d'Échourgnac

Publié le 11/08/2016 à 3h35 par A. V. .



Il est petit, rond, et parfumé à la liqueur de noix. Archives J.-C. S.

La Dordogne, l'autre pays du fromage. Oui, on ne fait pas seulement le meilleur canard du monde. Cela dit, le seul vrai fromage du cru, c'est la Trappe d'Échourgnac – il y a aussi le St-Morêt, fabriqué par Fromarsac à Marsac-sur-l'Isle (lire aussi en page 3), mais il n'est pas vraiment issu du terroir, contrairement à la pub qui passe à la télé ces temps-ci et qui montre cette pâte de supermarché amoureuxment confectionnée par le fromager et la crémière d'un village – bref.

La (ou le, c'est selon) Trappe, c'est du pur produit local, « made in » l'abbaye d'Échourgnac au cœur de la forêt de la Double, des sœurs à la manœuvre dans la petite unité d'affinage. Elles écoulent quand même 100 tonnes du fromage chaque année dans tout le pays. Il est petit, rond, moulé au lait de vache et à la liqueur de noix du Périgord. C'est idéal avec de la charcuterie, ou juste arrosé de monbazillac.

Le plus vieux fromage local

Le fromage est né en 1868, ce qui en fait le plus vieux fromage périgourdin. La légende veut qu'à la base, les moines fabriquaient un simple Port-Salut, puisqu'ils venaient de quitter l'abbaye de Port-du-Salut en Mayenne. La fromagerie devait aider les éleveurs laitiers du coin. La production s'est arrêtée, puis a repris au début des années 1920, avec l'arrivée des sœurs cisterciennes. La noix ajoutée, c'est leur idée.

Boutique sur place. Renseignements : www.abbaye-echourgnac.org.