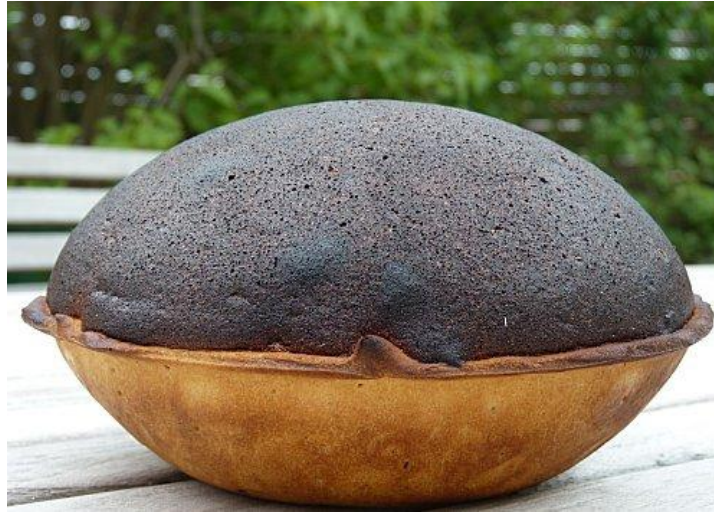


LE TOURTEAU FROMAGER



Le terme "tourteau" est un dérivé du mot « touterie » qui signifie pâtisserie en poitevin.

Au XIX^{ème} siècle, dans la région du Poitou, il était de tradition de confectionner, aux beaux jours, des tartes au fromage de chèvre frais pour les mariages ou les banquets, qui étaient distribuées aux amis, aux voisins, aux villageois. Ils étaient réservés, jusqu'à une époque récente (vers 1960) aux grandes fêtes, à Pâques, pour marquer le renouveau du printemps, lorsque les petits chevreaux étaient vendus et que le lait était frais - à la Pentecôte - aux repas de noces, et, à cette occasion, on les préparait en commun les jours précédant le mariage. On ne faisait jamais de tourteaux en hiver, les chèvres n'ayant plus de lait.

Ces gâteaux étaient traditionnellement préparés avec de la farine, des œufs, du beurre, du sucre et **du fromage** dans un plat en terre au fond arrondi, que chaque famille possédait, puis cuits dans des fours de ferme.

Il arriva qu'un de ces gâteaux fût oublié dans le four par une cuisinière de Ruffigny (à côté de Niort). Quand il fut récupéré, son volume avait fortement augmenté et la croûte en était bien noire. La cuisinière voulut le jeter mais finalement, elle le donna à ses voisins. Ceux-ci coupèrent le gâteau et s'aperçurent que l'intérieur non seulement n'était pas brûlé mais en plus, était très moelleux et savoureux. Le tourteau fromager était né, mais sa fabrication, dépendante de nombreux paramètres, dont la température de cuisson (300°C) et la qualité du fromage, n'est pas des plus facile.

Aujourd'hui le tourteau est fait à base lait de vache ou de chèvre. Sous sa croûte noire, se cache une pâte aérienne et parfumée. L'origine même de ce produit souvent appelé « fromageou » est fabriqué dans une zone précise de la région située dans les environs de la Mothe St Héray, Bougon, Lezay.



Nos tourteaux sont faits à base de lait de chèvre comme autrefois et sont présentés dans des boîtes de 250g.