

# MUNSTER ET MUNSTER GÉROMÉ

Décembre 2005 (Actualisé en mai 2018)

## Description :

Coût (indicatif) : 1,90 à 2,50 € les 200 g.

Lait : Fromage au lait de vache.

Taux de Matières Grasses : 45/50% sur extrait sec, 27% sur produit frais.

Appellations : AOC (\*) depuis 1969 (1978 pour le Géromé), puis AOP (\*\*) depuis 1996.

Localisations : Régions : Alsace-Lorraine - Départements : Bas-Rhin / Haut-Rhin / Haute-Saône / Meurthe-et-Moselle / Moselle / Territoire de Belfort / Vosges.

Le Munster est un fromage à pâte molle, à croûte lavée. Il doit son nom à la ville de Munster (qui signifie « Monastère ») située dans le Haut-Rhin en Alsace. Produit dans la région vosgienne par les moines dès le VII<sup>e</sup> siècle, il est l'un des 3 plus vieux fromages français. Il est élaboré à partir de lait de vache entier cru (9%) ou pasteurisé, et est d'origine fermière (7%) ou laitière (7 départements d'Alsace et de Lorraine), soit le reste de la production. De forme cylindrique et plate, d'une hauteur de 2,5 à 7 cm pour un diamètre de 13 à 19 cm, il est conditionné emballé de papier, dans une boîte en carton - avec ou sans couvercle - pour un poids de 300 g à 800 g (Il existe un petit modèle « Le petit Munster » de 7 cm à 12 cm de diamètre, de 2 à 6 cm de hauteur pour un poids minimum de 120 g qui subit un affinage de 14 jours minimum). Le Munster est affiné entre 3 semaines minimum et 10 semaines. Sous une croûte lisse et légèrement humide, de couleur jaune à rouge orangée et d'odeur forte, la pâte est souple et onctueuse, et la saveur fine, crémeuse, franche et relevée sans être forte. On le déguste souvent avec des graines de cumin ou de carvi ou avec des pommes de terre chaudes en robe des champs. Produit toute l'année, la saison de dégustation optimale va de mai à octobre, lorsque les vaches paissent en pâturages.

Le Munster Géromé qui a obtenu sa propre AOC en 1978 tient son nom de la ville de Gérardmer dans les Vosges (Le petit Géromé a un poids de 200 g).



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

## Consommation et bonnes associations :

S'accorde avec les pommes de terre chaudes en robe des champs, le jambon cru, la salade verte. A consommer après une choucroute. Fromage de plateau (avec graines de cumin ou de carvi).

## Recettes :

- Omelette au Munster
- **Petits soufflés au Munster**
- Quiche au Munster
- **Quiche vosgienne** Tarte au Munster
- Tartiflette au Munster

## Boissons d'accompagnement :

Gewurztraminer, Pinot gris, Pinot noir. Côtes du Rhône rouge, Médoc, Morgon, Corton. (\*\*\*)

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