

# BETHMALE

Avril 2006 (Mis à jour en décembre 2018)

## **Description :**

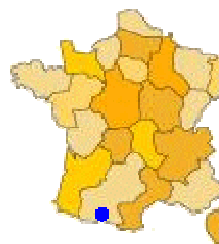
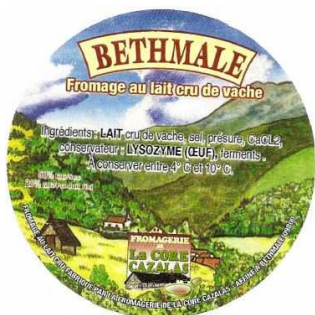
Coût (indicatif) : 13,00 à 17,00 € le Kg.

Lait : Fromage au lait de vache.

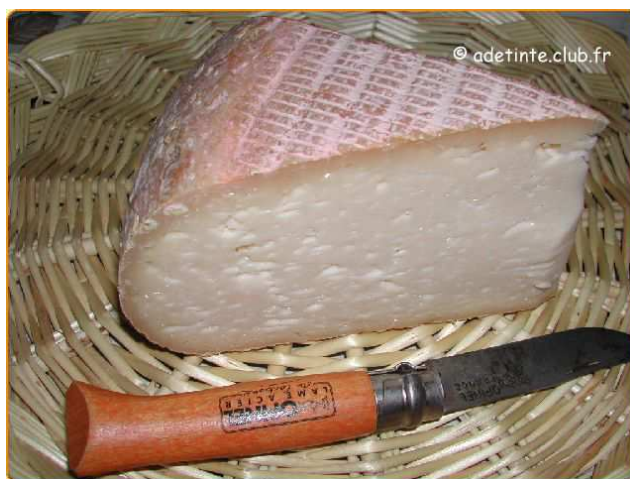
Taux de Matières Grasses : 48-50% sur extrait sec, 28-29% sur produit frais.

Appellations : Aucune.

Localisations : Région : Occitanie - Département : Ariège.



Le Bethmale est un fromage à pâte pressée et non cuite, à croûte lavée, fabriqué en Ariège, dans les vallées du Couserans et dont l'origine remonterait au XIV<sup>e</sup> siècle, lors de l'occupation de la région par les Maures, mais pourrait être encore plus ancienne. Il tient son nom du village de Bethmale. Fermier ou laitier, il est élaboré à partir de lait de vache cru ou pasteurisé (vaches de race gasconne). De forme cylindrique et plate, d'une hauteur de 6 à 10 cm pour un diamètre de 25 à 40 cm, il est conditionné nu pour un poids de 4,5 à 7 Kg. Il est affiné entre 2 et 5 mois, voire plus. Sous une croûte naturelle brun orangée, la pâte est onctueuse à mi-dure, parsemée de quelques petits trous, de faible odeur, et développe une saveur douce à plus prononcée, voire légèrement piquante, selon la saison et la durée de l'affinage. Produit toute l'année, excellent d'avril à novembre, la saison de dégustation optimale est en août et septembre.



## **Consommation et bonnes associations :**

Râpé dans une omelette, ou un gratin, mais surtout fromage de plateau

## **Recettes :**

--

## **Boissons d'accompagnement :**

Un rouge de Madiran ou du Frontonnais, Gamay, Côtes du Rhône rouge, Fitou, ... Les très vieux bethmale sont consommés sur place, par les anciens, arrosés d'une giclée d'eau de vie de vieille prune, et c'est un délice ! (\*)

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