



Le Tranche-Caillé de Xavier

En collaboration avec ses amis Bachelet de Pau - Jean d'Alos de Bordeaux

LE TRANCHE-CAILLE : Outil essentiel du fromager. Pour découper et égoutter le caillé.

Sert aussi à "trancher" l'actualité afin d'en faire couler le petit lait... (ABOIRE!...)

QUESTION- ACTUALITES

Soirée Caveau animée par Xavier

Il reste quelques places
pour le **Jeudi 20 avril !**

Réservez dès maintenant
votre Repas Dégustation
pour mai :

le Mercredi 10 Mai
(60 €/pers. tout compris)

« Les animaux se
repaissent,
l'homme mange,
l'homme d'esprit seul
sait manger »
B. Serates

Quel est chez l'homme
le premier symptôme
de la grippe aviaire

?

Réponse au verso



6, place Victor Hugo
31000 TOULOUSE
Tél. 05 34 45 59 45
Fax 05 34 45 59 44

AVRIL 2006

CRU : LE CRU DU LAIT, LE LAIT CRU...

A L'occasion de la Journée Nationale du Fromage, organisée par l'Association **Fromages de Terroirs**, avec mes amis du Cercle des Fromagers Affineurs, nous vous proposons de vous associer à notre démarche de valorisation de ce joyau de notre terroir et de notre culture originelle pastorale. Un **manifeste** pour défendre les fromages de terroir est disponible à la signature ainsi que diverses activités propres à notre fromagerie. Nous entendons ainsi, tant défendre les productions dans l'essence même de leur originalité, que la rigueur que l'on est en droit d'attendre au 21^{ème} siècle.

À l'occasion de La Journée Nationale du Fromage,
l'Association Fromages de Terroirs, publie :

LE MANIFESTE DES AMATEURS DE FROMAGES DE TERROIRS « PARLONS CRU »

LE FROMAGE AU LAIT CRU :
UNE HISTOIRE DE TERROIR, UNE HISTOIRE
DE TRADITION, UNE HISTOIRE DE GOÛT...

Nous avons besoin de votre soutien moral pour continuer à :

- Soutenir les méthodes de production respectueuses d'un savoir-faire traditionnel qui a fait ses preuves,
- Préserver la flore originelle et les races locales qui sont garantes d'un lait de qualité,
- Encourager les pratiques fromagères dignes et loyales,
- Respecter une diversité paysagère liée aux modes de production,
- Sensibiliser le public à une consommation plus citoyenne,
- Éduquer le jeune public à une typicité de goût,
- Lutter contre l'uniformisation de la production,
- Promouvoir la variété fromagère et les pratiques locales,

Signer ce manifeste,
c'est nous aider à faire entendre notre voix...

Signez le manifeste en boutique, ou sur www.xavier.fr

6^e Journée Nationale du Fromage Samedi 8 Avril 2006

Venez découvrir, déguster,
participer... et jouer!

De 9h à 17h : Assiettes de Dégustation à 1€
Repas-Fromage à 10€
Atelier Enfants "Sculpture d'argile"
Manifeste "Parlons Cru!"

A 10h30 et 15h : Atelier Enfants "Fais ton beurre"

A 11h30 et 15h30 : Contes fromagers,
par Céline Verdier

Et toute la journée : Jeu "Parcours Découverte"
en boutique, et de nombreuses surprises (chèvre
et brebis au rendez-vous!)

Au plaisir de vous faire
partager notre passion!

Xavier
L'esprit du Fromage

A travers le lait cru, le respect de
la biodiversité demeure notre
souci permanent, tant pour lutter
contre l'uniformisation que pour
contribuer à la défense de nos
organismes humains.

Pour nous accompagner,
rendez-vous en boutique ou sur
www.xavier.fr

A découvrir ou à redécouvrir !

Notre **PAIN de CAMPAGNE** au levain, d'une saveur typique et d'une garde surprenante. Il nous vient de l'Aveyron 4 fois par semaine les lundi, mercredi, vendredi, samedi.

Grillé il sera votre compagnon de toutes les associations gastronomiques.

En ce début de printemps, on vous le tranchera gracieusement à votre simple demande.

L'ECHO DES CAVES

Les brebis continuent leur lactation printanière et nous procurent **Ourliou, Tomme de l'Ourse, Lagayrie...**

Les chèvres ont mis bas et **voici Bonde en Gâtine, Charolais, Mothais et autres crottins** avec leurs robes de saison.

On choisira au lait de vache de préférence les **Munsters fermiers**, les **Pas de l'Escalette**, et aussi une **Fourme de Montbrison** « pommée ».

Nouveau : le **Saint Félix** au lait de mélange, reconnaissable avec sa forme hexagonale et ses strates de fromage au lait de vache et de chèvre...

VIN DU MOIS : 4,50€/ bouteille ou 12,50€ les 3

Une Syrah du Moulin de Gassac – 2004

De couleur rubis, ce vin est tout en souplesse et sur le fruit.

RECETTE : LA « PASCA » PASCALE EN ROUMANIE

Cette pâtisserie sacramentelle, qu'on ne prépare et ne mange qu'à Pâques, possède les mêmes significations religieuses et rituelles que les œufs peints. Le lundi de Pâques, les jeunes gens vont rendre visite à leurs parents, grands-parents, parrains et marraines pour leur annoncer la résurrection du Sauveur et leur offrir des présents : des œufs peints, de la pasca.

Ingrédients :

Pour la pâte :

500g de pâte de conzonac

(ou pâte à brioche)

50g de beurre

Pour la garniture :

500g de faisselle

4 œufs

un peu de lait

2 c. de farine

2 pincées de sel

1 pointe de muscade

1 pointe de cannelle

2 c. de raisins secs

sucre vanillé

1 zeste de citron

Etaler la pâte de façon à obtenir un disque d'une épaisseur d'un doigt. La disposer dans un moule préalablement beurré, de 4 à 5 cm de hauteur et d'un diamètre légèrement inférieur que le disque de pâte. Tirer les bords qui dépassent, les détacher et les allonger en cordons avant de les coller sur le bord du moule comme un ourlet.

Ensuite, on mélange soigneusement la faisselle, le beurre et le sucre. On ajoute 3 œufs un à un, puis le sel, la farine, le lait, puis les épices, les raisins, le sucre vanillé et le zeste de citron. On remplit entièrement le moule de cette préparation, arrange les bords de la pâte, dore avec le jaune du dernier œuf, met le tout au four doux 30 minutes.

NB : la pâte à brioche est réalisable soi-même mais l'exercice est délicat. On peut aussi l'acheter prête chez son boulanger, s'il est aimable.

Réponse du recto :

les premiers symptômes de la grippe aviaire chez l'homme sont caractérisés par « la chaire de poule » !