










**Confrérie des Chevaliers du Pont l'Evêque**

<b>Adresse</b>	Rue Saint-Michel - 14130 Pont-l'Évêque				
<b>Sites</b>	<a href="http://www.confreriesnormandie.com/Sites/PontEveque/Site/Accueil.php">http://www.confreriesnormandie.com/Sites/PontEveque/Site/Accueil.php</a>				
<b>Courriel</b>	confrerie.pont.leveque@gmail.com				
<b>Date de création</b>	06/02/1985	<b>Nombre de Membres</b>	F	H	<b>Nombre d'Adoubés</b>
					
<b>Grand Maître</b>	Jacqueline SALLES		06 34 18 24 90	@	jaqueline.salles@orange.fr
<b>Président</b>				@	
<b>Grand Chambellan</b>	Marinette LEBON		06 83 28 30 65	@	marinette.lebon@orange.fr
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**

La Confrérie s'attache à faire connaître et apprécier le fromage « Pont l'Évêque » et toute la Gastronomie Normande, bien au-delà des frontières du département. Elle est jumelée avec la Confrérie des Gentilshommes de Fronsac et la Confrérie de Saint-Romain en Bordelais et Pays Libournais. Le Pont-L'Evêque a connu une longue histoire durant le moyen-âge. Il porte alors le nom d'Angelot, qui a pour origine le nom du territoire d'où vient le Pont-l'Évêque : le pays d'Auge. L'agriculture se développe durant plusieurs siècles et les Angelots sont les fromages les plus réputés du royaume de France. Le Pont-L'Évêque traverse alors les frontières et est consommé dans de nombreux pays. Au XIXème siècle, l'élevage laitier se développe en Basse-Normandie et le Pont-L'Évêque est alors produit deux fois par jour. Il se décline selon sa qualité en trois produits différents : le premier fabriqué à partir de lait entier, le deuxième d'un mélange de lait écrémé de la veille et de lait entier et enfin le dernier fabriquée entièrement à partir de lait écrémé, moins riche et plus acide. Grâce à son fromage au lait entier de première qualité, le Pont-L'Évêque est considéré comme un fromage de luxe. C'est un fromage noble qui plaît particulièrement à une époque où la matière grasse est rare et chère. Il profite comme ces homologues normands de l'essor des lignes ferroviaires et se vend aux Halles de Paris. Au XXème siècle, la collecte de lait se modernise permettant l'essor des grands groupes fromagers. Pour encadrer ce développement, le Pont-L'Evêque obtient l'appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1972 ainsi que l'appellation d'origine protégée (AOP) en 1996 permettant de garantir l'authenticité et la qualité du fromage. Plus récemment, les producteurs se structurent autour d'un organisme de défense et de gestion. En 1985, la confrérie des chevaliers du Pont-L'Evêque est créée dans le but de faire apprécier et connaître le Pont-L'Evêque et la gastronomie normande dans son ensemble. Aujourd'hui près de 31 personnes portent la tenue de la confrérie, plus de 1 500 en sont faits chevaliers parmi des personnalités politiques et des célébrités. Il est nommé Pont-L'Évêque plusieurs siècles après sa création, du nom de la ville qui accueillait sur son marché les producteurs qui le vendaient. En 1622, le poète normand Hélié Le Cordier lui consacre quelques vers : « *Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème* ». Quelques années ont passé, rien n'a changé ; il plaît toujours autant.

**Produits et Traditions**

Véritable péché normand du goût se dévoilant sous différentes saveurs : florales, fruitées, animales... Doux et crémeux en début d'affinage, plus intense avec du caractère en fin d'affinage, le Pont-L'Évêque peut séduire tous les palais. Connue dans le pays d'Auge depuis 1230, la recette du Pont-L'Évêque a été conçue par des moines cisterciens, installés à l'ouest de Caen. Ce fromage était alors connu sous le nom d'Angelot. Ce terme vient du nom d'une pièce de monnaie. Le Pont-L'Évêque servait alors de moyen d'échange, de rémunération et d'impôt ! Il acquit sa forme carrée pour se différencier du Livarot. Le Pont l'Évêque bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1972 et d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1996. Il faut 3,5 litres de lait pour fabriquer un Pont-l'Evêque. Une fois le lait caillé, il est alors moulé dans les fameux moules carrés sans fond pour permettre l'égouttage. Le fromage est ensuite retourné à plusieurs reprises. Placé en hâloir, la valse continue : il est à nouveau retourné chaque jour. Il est finalement salé puis envoyé en cave d'affinage pendant 3 semaines minimum, où il sera lavé et brossé à l'eau claire légèrement salée.



<b>Vos Chapitres</b>	Chaque année, 2 <sup>ème</sup> week-end d'Octobre	<b>Lieu</b>	Pont l'Évêque
<b>Vos Manifestations</b>	Mi-Mai – Foire	<b>Lieu</b>	Pont l'Évêque
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Jacqueline SALLES</b>		<b>Date</b> 10/06/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**