



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



Confrérie des Chevaliers du Livarot

Adresse 29, Avenue de Neuville - 14140 Livarot-Pays-d'Auge

Sites <http://www.confreriesnormandie.com/Sites/Livarot/Site/Accueil.php>

Courriel

Date de création 14/12/1989 **Nombre de Membres** **F** **H** **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître Alain GRAFFET 06 86 88 46 89 alain.graffet@orange.fr

Président

Secrétaire

Trésorier

Historique

Pour fêter le tricentenaire des premières traces du Livarot est créée en 1989 la confrérie des chevaliers du Livarot. L'objectif est de promouvoir le savoir-faire et le patrimoine régional au travers du Livarot mais aussi de mettre en valeur le pays d'Auge et la ville de Livarot. La confrérie des chevaliers du Livarot est très connue en France et en Belgique et est présente lors de nombreux événements régionaux et nationaux. La Confrérie développe et diffuse le renom de la Normandie et plus particulièrement du Pays d'Auge, tant sur le plan gastronomique que touristique ou culturel. Elle fait apprécier les ressources gastronomiques naturelles de sa région, ses fromages et tout particulièrement le Véritable Livarot de Normandie. Soutenir sur de nombreux marchés régionaux et parfois bien au-delà, les fromages de Livarot bénéficiant de l'Appellation d'origine.

La Confrérie participe dans un but désintéressé, à toutes activités collectives dont l'objectif vise le développement et l'authenticité de la gastronomie régionale. Pour cela les Chevaliers du Livarot sont présents à de nombreuses rencontres en France et en Belgique, pour participer aux Chapitres de Confréries amies, défendant elles aussi, le patrimoine régional, la gastronomie et les produits naturels.

Produits et Traditions

Le terroir a enfin son héros : 5 laïches font du Livarot un fromage reconnaissable entre mille. C'est de cette spécificité qu'il tient son surnom : le Colonel ! Les soins apportés durant l'affinage lui offrent un goût unique qui saura séduire vos papilles. Fabriqué au cœur du pays d'Auge, à partir de lait de vache, le Livarot est un fromage à pâte molle, à croûte lavée reconnaissable à sa couleur orangée et ces 5 laïches de roseaux. Le Livarot naquit sans doute à la fin du Moyen Âge. Les fermiers utilisaient le lait à la ferme : la matière grasse servait pour faire du beurre et le lait écrémé était transformé en un fromage, le Livarot. C'était un fromage de garde, au goût marqué, qui se conservait de 4 à 6 mois. Au 20^{ème} siècle, la production du Livarot se développe. Le Livarot est reconnu en 1996 comme fromage AOP.

L'histoire du Livarot est liée à la topographie du pays d'Auge : habitats dispersés et manque de voies de communication expliquent la mise en place de fabrication fermière au XVII^{ème} siècle. Les fermiers valorisaient au maximum le lait des vaches en utilisant la matière grasse pour faire du beurre et le lait écrémé pour faire du fromage. On parlait alors de « Livarots en blanc » car les fermiers ne s'occupaient pas de l'affinage des fromages. Ces fromages étaient vendus sur les marchés aux affineurs qui fixaient les prix. Au XIX^{ème} siècle, la chaîne de production de Livarot évolue face aux demandes croissantes. En effet, le Livarot profite des voies ferrées pour s'exporter vers Paris ou la Bretagne. Divers fermiers agrandissent leurs laiteries et maîtrisent alors l'ensemble de la production du Livarot jusqu'à sa commercialisation. A la fin du siècle, il est même le fromage le plus consommé en Normandie (4,5 millions de Livarots fabriqués).

Vos Chapitres	En mai	Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom Grand Maître Alain GRAFFET **Date** 10/02/2021

Président : Bruno CARNEZ - 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 - 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