



Coup de projecteur sur l'olivet cendré

Un fromage d'origine locale !

Sans doute moins connu que la poire et la cerise d'Olivet qui font la renommée de la ville, un autre produit du terroir participe à l'identité de la commune.

C'est l'olivet cendré, un fromage au lait de vache... À mettre sur toutes les tables.

Il est rond, il pèse en moyenne 250 g et de l'avis de tous, ce fromage à pâte molle tire sa typicité de son goût assez fin. À la fois crémeux et léger, sa saveur se situe entre le camembert et le brie de Meaux.

On le reconnaît à sa croûte naturelle cendrée. Autrefois, elle était un moyen de protéger le fromage des agressions extérieures. Aujourd'hui, cette fonction a bien sûr disparu, mais l'olivet continue à être affiné dans de la cendre de sarment de vigne.

➤ **Son histoire**

Comme la plupart des fromages cendrés, il était autrefois fabriqué au prin-

temps, pendant la période de forte lactation, puis mis en réserve en attendant la nombreuse main d'œuvre qui était recrutée pour la moisson et les vendanges. De 1810 à 1840, ce fut même la grande période de prospérité du fromage d'Olivet. À l'origine, cette fabrication familiale était celle des fermières et des vigneronnes d'Olivet qui vendaient leurs surplus de productions sur les marchés. C'est donc tout naturellement que ce fromage a pris le nom de la commune où on pouvait le trouver.

L'histoire raconte qu'à chaque séjour de

Balzac en Touraine, il faisait volontiers le voyage jusqu'à Olivet pour y déguster ce fromage qu'il accompagnait de noix et bien sûr de vin frais du pays.

L'olivet cendré est aujourd'hui une spécialité de la Société Savall, située à Chateauneuf sur Loire où il est affiné. Le lait provient en revanche de Normandie, là où son cousin germain, le camembert, est fabriqué.

➤ L'olivet cendré se trouve chez tous les bons crémiers/fromagers, sur le marché, à la Covifruit et dans les grandes surfaces.

