

Petit Fiancé (kleiner Bräutigam)

Aus dem Zusammenklang von der Kunst des Gesangs mit der Kunst der Käsezubereitung wurde eines Tages der Petit Fiancé geboren.....

Terroir : Ariège (Midi Pyrénées)

Milch : Ziegenmilch

Käsesorte : Weichkäse

Käserinde : naturbelassen, leicht gebürstet

Produktion : Bauernkäse

Terroir

Die Ziegenfarm am Col de Fach liegt in der felsigen Garrigue der „kleinen Pyrenäen“. Es handelt sich um ein bewaldetes Mittelgebirge, dessen Gipfel bei 600 m liegt. In der heimischen Mundart bedeutet „Fach“ „hêtre“ (Buche). Die Vegetation hat sich wohl geändert; zur Zeit wachsen an der Nordseite Kastanien und an der Südseite Eichen auf dem Kalksteinfelsen.

Der Ort ist friedlich, der nächste „Nachbar“ wohnt 4 km weiter. Die 180 Ziegen der alpinen Rasse leben daher in einer angenehmen Umgebung.



Monsieur und Madame Garros haben sich an einem geschichtsträchtigen Ort niedergelassen. Tatsächlich belegen Dokumente die Existenz des Weilers am Col de Fach schon um das Jahr 1600. Der Ziegenstall selbst stammt aus dem 19. Jahrhundert. Philippe verarbeitete schon die Milch seiner Ziegen, als er Suzanne, Sängerin an der Oper Toulouse, traf. Sie hat dann die Kunst des Gesangs zugunsten der Kunst der Käseherstellung aufgegeben. Genau zu dieser Zeit hat der inspirierte Käsemacher einen neuen Käse kreiert. Er musste einen Namen dafür finden, und der „Petit Fiancé“ hat sich sehr schnell angeboten.



Charakteristische Eigenschaften

Dieser Käse aus Ziegenmilch hat einen starken, aber nicht aggressiven Geschmack. Sein Teig ist weich und fast zerlaufend, was seine cremige Konsistenz noch verstärkt. Seine Textur ist ähnlich der des Vacherin Mont d'Or, und er entwickelt einen ausgewogenen Geschmack nach Ziegenmilch.