

## **Recette du fromage de MANICAMP.<sup>(1)</sup>**

En voici la formule<sup>(2)</sup> :

Pour la fabrication du « fromage de Manicamp » le lait non écrémé (lait doux) est utilisé. A l'aide de présure de veau employée le matin, on le fait prendre pour midi à froid ou tiède en été, et à chaud en hiver, à la dose d'une cuiller à café pour 20 litres de lait. Aujourd'hui (1914), les pharmaciens ou les droguistes vendent une présure liquide, qui peut être employée également. La dose est d'une cuillerée à soupe pour obtenir la coagulation en 2 heures, et d'une cuillerée et demie pour une coagulation plus rapide (c'est-à-dire en une heure ou une heure et demie) de 50 litres de lait amenés à une température de 50 degrés centigrades.

Lorsque le lait est caillé ou coagulé, il est versé dans une grande jatte en terre cuite (une «telle» et le lait clair est éliminé à l'aide de caserets en osier, placés dessus avec un poids. Ces caserets sont ensuite emplis et placés sur des claies afin de faire égoutter la pâte. Le volume se réduisant assez vite on renverse un caseret sur l'autre ; et les deux parties, en se réunissant, ne forment qu'un seul fromage<sup>(3)</sup>. Celui-ci, dont les dimensions sont généralement de 10 centimètres carrés et de 4 centimètres de hauteur, est ensuite retourné et placé sens dessus-dessous. L'opération est répétée 2 ou 3 fois, et à plus brève échéance en été qu'en hiver.

Quand le petit bloc de fromage est assez consistant - au bout de 2 jours environ - il est saupoudré d'un peu de sel, dessus et dessous. De l'eau légèrement salée est alors préparée, dans laquelle les fromages sont trempés pendant 7 à 8 jours afin de les empêcher de sécher trop vite. Une fois retirés, il sont mis en cave, sur de la paille, afin de les faire sécher et rougir. Ils sont ensuite bons pour la consommation.

**Ce qu'en dit le Guide du Fromage** <sup>(4)</sup> :

### **MANICAMP**

*Province* : ILE-DE-FRANCE.

*Lait* : de vache. (Fromage local)

*Matières grasses* : 40 à 45 %.

*Pâte* : molle.

*Croûte* : lavée.

*Saveur* : 4 (relevée).

Petit village de l'Aisne dépendant du canton de Coucy-le-Château, ayant donné autrefois son nom à un petit fromage du style QUART-MAROILLES.

## Le retour du Manicamp

Au début du XXe siècle, le "Manicamp" était un fromage bien connu et très apprécié dans le Chaunois. Aujourd'hui tombé dans l'oubli, ce cousin germain du Maroilles thiérachien renaît grâce à *Carine Timmerman* de l'exploitation agricole "la ferme de la pâturelle" à Quierzy tout près du village de Manicamp.

*Vous pourrez trouver ce fromage sur le marché de Chauny, tous les vendredis matin  
ou directement à la ferme :*

### **Ferme de la Pâturelle**

*Carine Timmerman*

*et Rémi Timmerman*

1, rue Henri Berthe

02100 **Quierzy**

Tél : **03 23 39 52 02**



<sup>1</sup> Source : Notice historique sur MANICAMP, d'après des notes de l'abbé CARLET  
Société Archéologique et Historique de NOYON,  
Tome 28, 2<sup>e</sup> partie.  
Edition : BÂTICLE, 1937.

<sup>2</sup> Renseignements donnés par. Ed. Derlon Tellier.

<sup>3</sup> Cette opération s'appelle « rafuler ».

<sup>4</sup> ANDROUET Pierre, "Chap:Dictionnaire des fromages, page 383.",  
*GUIDE DU FROMAGE* Paris : Stock, 1971 ISBN : 2 253 00249 6.