



L'écho de la Commanderie

**Newsletter de la Commanderie du
Fromage de Sainte-Maure de Touraine**

N° 1 - Septembre 2026

**Découvrez L'Écho de la Commanderie,
la newsletter officielle dédiée aux
passionnés du Sainte-Maure de
Touraine !**

Retrouvez toutes les actualités de
notre célèbre fromage AOP à la
paille de seigle : coulisses de la
Commanderie, retours en images sur
nos Chapitres et intronisations, agenda
des événements et vie de notre terroir.

Un concentré de tradition,
de gourmandise et de
convivialité à lire sans
modération.

**Que vive
le Sainte-Maure de
Touraine !**

Foire aux Fromages et de la Gastronomie de Sainte-Maure de Touraine

La Foire s'est déroulée les 6 et 7 juin 2026 sous la présidence de Jean Meunier, attirant une affluence record le dimanche malgré une météo légèrement pluvieuse le samedi matin. Réunissant une centaine de stands, l'événement a mis en valeur le terroir local tout en accueillant des producteurs fidèles des éditions précédentes (Bretagne, Wallonie).

L'invité d'honneur de cette année était la Vendée, représentée par 13 producteurs. Les visiteurs ont pu découvrir de nombreuses spécialités vendéennes : huîtres de Bouin, canard de Challans (servi au repas du dimanche avec la traditionnelle moquette), sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, brioches de La Chantaline, sel de Saint-Hilaire-de-Riez, ainsi que des vins des Fiefs Vendéens.

Le week-end a été rythmé par des animations musicales, une mini-ferme pour les enfants, et la traditionnelle bénédiction dominicale des Confréries et des chèvres. Enfin, les célébrations se sont clôturées par l'intronisation de 64 nouveaux Chevaliers (35 le samedi et 29 le dimanche) par le Grand Maître Madeleine De Loof, tous engagés à promouvoir le célèbre fromage de Sainte-Maure de Touraine.





Sources AOP Sainte-Maure de Touraine

Mais au fait, pourquoi cette forme tronconique si particulière ? »

Bien avant la création de nos précieuses AOP, les tout premiers moules à fromage n'étaient pas en plastique, ni même en métal. Ils étaient fabriqués... en osier !

S'il y a bien une chose que l'on sait faire en Touraine, c'est dompter l'osier. Nos amis de la Confrérie des Façonneurs du Noble Osier le savent mieux que personne !

Le coup de main des vanniers

Si vous observez attentivement une chaise ou un panier en osier tressé, vous remarquerez un détail : la structure s'évase naturellement vers le bas. Pour des raisons techniques de tressage et de démoulage, les artisans d'autrefois n'avaient pas d'autre choix que de donner cette silhouette bien spécifique aux moules.

Le temps a passé, les matériaux ont évolué, mais la tradition est restée intacte. C'est ainsi que la forme tronconique a traversé les siècles pour devenir le véritable marqueur d'authenticité de nos fromages.

Attention où vous plantez le couteau !

Mais l'histoire ne s'arrête pas là. Cette forme si particulière a donné naissance à un rituel de découpe bien précis. La tradition veut en effet que l'on coupe toujours le Sainte-Maure de Touraine par son côté le plus évasé.

La raison ? Elle tient à une vieille croyance paysanne. Lors du démoulage, de petites aspérités que l'on appelle des « tétines » se dessinent à l'extrémité la plus étroite du fromage. Et la légende raconte que si ces « tétines » sont coupées, la chèvre ne donnera plus de lait !

Par superstition, par respect pour l'animal ou tout simplement par amour des traditions, on commence donc toujours par la base la plus large.

Et vous, connaissiez-vous cette légende ?

La prochaine fois que vous partagerez un Sainte-Maure de Touraine, vous pourrez briller en société (et protéger le lait de nos chèvres) ! D'ailleurs, vous êtes plutôt de l'équipe « je retire la paille de seigle avant de couper » ou « je coupe directement à travers » ?

La Commanderie en dehors de nos frontières : La Belgique

19ème Chapitre de la confrérie des Filles de Berthe au long pied de Herstal

Samedi 23 mai 2026

Un rassemblement convivial : La commune de Herstal (en Belgique, au bord de la Meuse) a accueilli le 19ème chapitre de la confrérie des Filles de Berthe au Long Pied, réunissant 29 délégations, dont trois françaises et une nouvelle venue : les Compagnons d'Alpaïde d'Oupeye.

Une intronisation historique : Rompant avec 21 ans de tradition strictement féminine, la Grand-Maître a créé la surprise en intronisant le tout premier homme de l'histoire de la confrérie. L'auteur du texte, représentant de la Commanderie du Fromage de Sainte-Maure de Touraine, a ainsi été nommé officiellement « Troubadour ».

La Wallonie, berceau des rois de France : L'arrivée de la nouvelle confrérie d'Oupeye est l'occasion de rappeler les racines wallonnes de la dynastie carolingienne. Alpaïde (épouse de Pépin de Herstal) est l'arrière-grand-mère de Charlemagne et des « Filles de Berthe ». Le texte souligne avec humour que la Wallonie est le berceau de la France, rappelant au passage que Clovis, premier roi des Francs, est lui aussi né en terre wallonne, à Tournai.

Jacques Balant



Et le meilleur fromage de chèvre est... Victoire à la télé pour notre terroir !

Le Centre-Val de Loire est une région absolument incroyable pour les amateurs de fromage de chèvre. Avec ses 5 AOP prestigieuses, il y a de quoi être fier :

Le Selles-sur-Cher
Le Crottin de Chavignol
Le Sainte-Maure de Touraine
Le Valençay
Le Pouligny-Saint-Pierre

Si vous avez allumé votre téléviseur sur France 3 le 6 mai 2026, vous avez sans doute vibré (et salivé !) devant l'émission dédiée au meilleur du fromage de chèvre.

Le défi était de taille : 5 producteurs passionnés, 5 AOP d'exception et 5 recettes uniques pour tenter de convaincre un jury de 4 experts exigeants.

Et le verdict est tombé... C'est Marion, de la Ferme de la Caillonnière, qui a remporté la victoire !

Grâce à son savoir-faire et sa passion, elle a fait briller notre magnifique AOP face à une concurrence redoutable. Un immense bravo à elle, ainsi qu'à tous les participants qui font vivre la richesse de notre terroir. Vous avez manqué l'émission ou vous voulez simplement revivre ce grand moment de gastronomie ?

[Regarder le replay de l'émission ici](#)

Pour fêter cette belle victoire, pourquoi ne pas inviter un morceau d'histoire et de gourmandise à votre table ce week-end ?

And the winner is...



Remise des diplômes et des médailles aux jeunes jurés 2026

Les Jeunes Jurés à l'honneur au collège de Sainte-Maure-de-Touraine !

Malgré une chaleur caniculaire qui a forcé l'équipe pédagogique à réorganiser la fête de fin d'année en matinée, les 220 élèves du collège ont pu célébrer leurs réussites ce mardi 23 juin.

Le point fort de la matinée : la mise à l'honneur de notre terroir par la nouvelle génération ! Une quinzaine d'élèves volontaires ont reçu leur diplôme du Concours Jeunes Jurés après avoir suivi 6 séances de formation à la dégustation de notre célèbre fromage. Avant de signer le Livre d'Or et de partager une dégustation d'AOP Sainte-Maure-de-Touraine, ces collégiens passionnés ont été officiellement adoubés « Cadets de la Commanderie ». Prochaine étape : Les cérémonies des collèges de Descartes et de Nouâtre, reportées à cause de la canicule, se tiendront dès la rentrée en septembre.

Un grand merci aux équipes enseignantes pour leur réactivité, ainsi qu'aux bénévoles du Comité de Foire et aux dignitaires de la Commanderie pour leur transmission et leur engagement auprès des jeunes.



Mille-feuilles de Sainte Maure de Touraine craquant aux figes

Pour 4 personnes :

1 Sainte-Maure de Touraine coupé en tranches
80g de fromage blanc
2 blancs d'œufs
2 cuillères à soupe d'herbes mélangées ciselées
1 oignon
10 figes séchées
1 cuillère à soupe de miel liquide
20g de beurre

[Lire la suite de la recette](#)

