



COMMUNIQUÉ DE PRESSE SEPTEMBRE 2025

Isigny Sainte-Mère

dévoile les secrets de son irrésistible Mimolette,
un fromage d'exception à (re)découvrir
pour frémir de plaisir...



À L'APPROCHE D'HALLOWEEN, ISIGNY SAINTE-MÈRE
MET À L'HONNEUR LA MIMOLETTE, SON ICONIQUE
FROMAGE À LA COULEUR ORANGE ÉCLATANTE...

VÉRITABLE PÉPITE DU TERROIR NORMAND,
CE FROMAGE D'EXCEPTION SE DÉCLINE EN TROIS
RECETTES TERRIFIANTES IDÉALES POUR CÉLÉBRER
CETTE FÊTE AUTOMNALE AVEC GOURMANDISE !



L'histoire de la mimolette : 70 ans de mystères enfin dévoilés

Tout commence chez Isigny Sainte-Mère en 1951, lorsque la Coopérative fait appel à des **Maîtres Fromagers du Nord** pour développer ce fromage traditionnel également appelé « **Boule de Lille** ». Chaque boule de 3kg nécessite 40 litres des **meilleurs laits normands** et sa couleur orange caractéristique provient du **rocou**, un colorant naturel d'Amérique centrale mélangé au lait. L'**affinage**, pouvant s'étendre jusqu'à 24 mois, se déroule dans les caves normandes où se développe le **ciron**, ce précieux acarien qui sculpte la croûte et révèle ses arômes sous l'œil vigilant du Maître Fromager.

Les mimolettes de la Coopérative se distinguent par le savoir-faire inégalé des **maîtres fromagers** qui les façonnent, et par leurs **qualités organoleptiques d'exception**. La Mimolette Extra-Vieille Label Rouge a d'ailleurs été élue Meilleur Fromage du Monde en 2023.

L'affinage, l'étape indispensable pour révéler le caractère de la Mimolette

En s'affinant dans les caves dans le plus grand respect de la tradition, la Mimolette va voir sa texture évoluer et son goût s'intensifier. Une Mimolette jeune sera tendre et souple, avec de légers arômes fruités, tandis qu'une Mimolette Extra-vieille sera ferme et cassante, puissante en goût et très aromatique.

IL EXISTE 4 GRANDS STADES D'AFFINAGES :



Mimolette Jeune :
entre 3 à 6 mois d'affinage, la pâte est douce
et souple aux délicates notes de lait



Mimolette Demi-Vieille :
entre 6 à 12 mois d'affinage, l'intensité
des arômes se développe



Mimolette Vieille :
12 mois minimum d'affinage (13 mois au minimum
pour la Mimolette Vieille Label Rouge),
la pâte devient ferme, aux notes de noisette



Mimolette Extra-Vieille :
de 16 à 24 mois d'affinage,
la pâte est cassante, le goût
franc aux notes salées

Le saviez-vous ?

Lors de l'affinage, les Mimolettes sont frappées à coup de maillet en buis par le sonneur de Mimolette pour tester leur qualité et détecter d'éventuelles irrégularités. Si le bruit est sourd, cela signifie que la Mimolette est dense et conforme. Un geste traditionnel et manuel, perpétué depuis des décennies.

Pour encore plus de gourmandise...

La Mimolette Isigny Sainte-Mère se décline également en dés et en tranches pour s'adapter à tous les usages du quotidien. Elle agrmente idéalement les sandwiches, les salades, les tartines, les plateaux de fromages... en un tour de main !



MIMOLETTE EN CUBES
130G, 3,45€



MIMOLETTE EN TRANCHES
150G, 2,60€

À l'occasion d'Halloween, la Coopérative Isigny Sainte-Mère dévoile 3 recettes envoûtantes qui feront trembler les papilles !

LEUR SECRET ? LA SAVOUREUSE MIMOLETTE NORMANDE ISIGNY SAINTE-MÈRE BIEN SÛR...

Le déroulé pas à pas est à découvrir sur les fiches recettes annexes.



Pizza fantôme express à la Mimolette Isigny Sainte-Mère



Onigiris Halloween thon-mayo, Mimolette Isigny Sainte-Mère, nori & radis



Spaghettis à l'encre de seiche, champignons « petits fantômes » & Mimolette Isigny Sainte-Mère

Contacts presse : Agence Monet
Claire Claude - 06 19 94 57 15 - c.claude@monet-rp.com
Linda Amsellem - 06 09 09 13 85 - l.amsellem@monet-rp.com



www.isigny-ste-mere.com

Crédit photo : © Isigny Sainte-Mère. Tous droits réservés.