

Fiche Gastrotourisme N° 02

Lors de notre balade à St Maximin, nous sommes passé à côté de **Rians**, et de là, dû à un manque de culture général, est naît une légère polémique, à savoir où été fabriqué la célèbre **faisselle de Rians**.

Réponse : la **Faisselle de Rians** provient bien de **Rians**.

La **faisselle** est l'un des plus anciens fromage fabriqué par les hommes.

Au départ la **faisselle** est le nom du récipient dans lequel le fromage frais caillé s'égoutte et qui par la suite transmis son nom à l'aliment. Des **faisselles** en osiers ont été retrouvées et datées de plus de 12 000 ans.

Le fromage tire son nom du récipient dans lequel il s'égoutte. N'ayant pas d'AOC, il se fabrique dans de nombreuses régions de France.

C'est un fromage à pâte fraîche à base de lait de vache, de lait de chèvre, ou de lait de brebis, d'un poids moyen de 150 g à 1 kg.

Son affinage, seulement de quelques jours caractérise une forte teneur en humidité : pour la plupart d'entre eux, le minimum de matières sèche est fixé à 23%, sauf dans des cas particuliers pour lesquels les mentions "plus de 82% d'eau" ou "plus de 85% d'eau" sont alors obligatoires. Les fromages frais sont également caractérisés par leur blancheur et naturellement riche en Vitamine B12

Excellente toute l'année, la **faisselle** s'accompagne souvent de sel, de poivre, de ciboulette, d'ail et d'échalotes ciselées avec un Côte de Provence Rouge, léger ou en dessert avec du sucre, du miel, de la confiture ou des fruits rouges.

Mais la **faisselle** ne vient pas de **Rians**.

Le **Rians** que nous avons traversé est une commune située dans le Var (83560), sur la D3, entre St Maximin (23 km) et Manosque (36 km).précisément au Nord-Ouest-Varois, qui comprend un vaste territoire boisé et trois larges vallées.

Chef-lieu d'un canton limitrophe de plusieurs départements : Alpes-de-haute-Provence, Vaucluse, Bouches-du-Rhône.

Sur une superficie de 96,87 km², les 4100 habitant ont élus comme Maire depuis mars 2001, M. Alain Bremond UMP.

Le village construit en colimaçon au pied de la tour de l'horloge, à 385 m d'altitude, jouit d'un climat agréable, sec et ensoleillé, conseillé aux personnes ayant des ennuis respiratoires.

Le visiteur pourra apprécier la richesse de son patrimoine, profiter des nombreuses fêtes et animations proposées tout au long de l'année.

Rians est un village de tradition agricole.

Sur une superficie de 9700 hectares, le territoire est occupé par la forêt qui fut pendant longtemps la principale ressource du trésor communal. Jusqu'au début du XXème siècle, les céréales, surtout le blé, ont constitué l'essentiel des récoltes vendues sur les marchés et foires. Le village possède de remarquables témoignages de cette tradition céréalière. La Halle aux Grains (bâtie du XVI° au XVIII°), actuellement Office de Tourisme. Où on y stockait les blés en quantité suffisante pour éviter les disettes et servait également de réserve pour alimenter Aix.

L'extension du vignoble a progressivement nécessité le groupement des producteurs en cave coopérative. Le terroir de Rians produit un vin qui a obtenu le label "Coteaux d'Aix". C'est la seule commune Varoise qui bénéficie de cette distinction. Quatre caves et la coopérative vinicole vous feront déguster leurs productions.

Le jaune vif des champs de tournesol enchantera votre regard avant que la fraîcheur des melons ne réjouisse votre palais.

L'arrosage avec l'eau amenée par le canal du Verdon puis par le canal de Provence a permis de nouvelles cultures, mais celle du blé occupe toujours une place importante.

Mais aucune **faisselle** ne vient de **Rians**.

La **faisselle** de **Rians** vient de **Rians**.

Commune (18220) d'une superficie de 32.9 km² à 170 m d'altitude ce situe dans le département du Cher (région du Centre). La ville de **Rians** appartient au canton des Aix-d'Angillon et à l'arrondissement de Bourges. Ces habitants s'appellent les Riannais et étaient au nombre de 1017 au recensement de 1999.

Et c'est là qu'à **Rians** et naît **Rians**.

Rians c'est l'histoire d'une petite ferme familiale du tout début du XXe siècle progressivement devenue une marque de plaisir partagé pour l'amour du goût.

Tout commence avec Désiré et Francine, les arrière-grands-parents, qui possédaient la ferme de Petereau dans le village de Rians (sur laquelle l'entreprise est toujours installée). Les générations se suivent jusqu'en 1952, où Hubert Triballat tente un pari fou en y installant une petite laiterie. Aidé par 3 employés, il collecte le lait de vache et de chèvre dans les fermes environnantes, fabrique ses fromages et approvisionne les marchés du Berry. La laiterie de **Rians** se développe et propose une large gamme de fromages : le Crottin de Chavignol et bien sûr la désormais célèbre "**Faisselle**"... C'est une réussite : en 1970, l'effectif est passé à 200 personnes ! Puis suivront d'autres produits dont le fameux « Roulé » ail et fines herbes.

Rians a également développé, autour du célèbre Crottin de Chavignol, toute une gamme de fromages AOC avec le rachat de fromageries dont la production reste localisée dans leur région d'origine : Rocamadour, Picodon, Selles sur Cher, Valençay, Epoisses, Langres...En 2004 le groupe compte 1300 salariés (dont 800 sur le site de Rians) pour 140 millions de litres de lait collectés par an.

Et voilà, vous savez tout maintenant, vous pouvez en manger et y aller.