

LE CHÈVRE FRAIS



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage frais de chèvre
- ✦ Lait : Lait cru de chèvre
- ✦ Origine : Marlioz (production fermière locale par la Chèvrerie La Forêt)

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 0 à 7 jours (fromage frais)
- Croûte : pas de croûte, surface blanche et lisse
- Pâte : blanche, très souple et crémeuse
- Goût : doux, frais, légèrement lactique, sans acidité excessive
- Texture : fondante, onctueuse, très fraîche

DÉGUSTATION ET ACCORD

- Pain : pain de campagne, pain aux céréales, ou tartines grillées
- Accompagnements : miel, herbes fraîches (ciboulette, thym), huile d'olive, légumes croquants
- Boisson : vin blanc léger (Savoie, Loire), infusion citronnée ou jus de pomme fermier
- Idéal sur toast, en salades, dans un sandwich, en tartinable, ou dans des préparations froides (tartes fines, dips, wraps)



ANECDOTE

Le lait des chèvres alpines chamoisées, grâce à leur alimentation herbagère variée, donne un fromage frais particulièrement parfumé et crémeux, souvent recherché par les amateurs de chèvre fermier.

LE PETIT BRILLAT SAVARIN



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage à pâte molle et à triple crème
- ✦ Lait : Lait de vache pasteurisé
- ✦ Origine : Normandie (village de Forges-les-Eaux) ; production actuelle en Île-de-France et Bourgogne-Franche-Comté (IGP depuis 2017)

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : entre 1 et 6 semaines
- Texture : ultra-crèmeuse, fondante, presque beurrée ; devient plus onctueuse et légèrement coulante avec l'affinage
- Goût : très doux jeune (crème fraîche, lait), puis plus aromatique : beurre, noisette, champignon blanc
- Intensité :
 - ★★☆☆☆ (jeune)
 - ★★★★☆ (affiné)

DÉGUSTATION ET ACCORD

- Pain : baguette tradition, pain brioché ou pain aux graines
- Accompagnements : confit d'oignon, poire pochée, miel léger
- Boisson : champagne brut, crémant de Bourgogne, chardonnay peu boisé
- Idéal servi à température ambiante (20-30 minutes hors du frigo) : il devient presque mousseux et révèle toute sa richesse.



ANECDOTE

Il doit son nom au célèbre gastronome Brillat-Savarin, auteur de *La Physiologie du goût*, qui célébrait les plaisirs de la table.

LA BRIQUE DE BREBIS



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage à pâte pressée cuite
- ✦ Lait : Lait thermisé de brebis
- ✦ Origine : Roquefort-sur-Soulzon (fromagerie Vernières, spécialiste du Roquefort AOP)

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : minimum 3 semaines jusqu'à 6 mois et plus
- Croûte : fine, lisse et sèche, jaune-orangé à brun clair, recouverte d'un léger duvet blanc
- Pâte : ivoire, ferme, dense, régulière, sans trous
- Goût : doux, subtil, arômes délicats et typés de lait de brebis
- Texture : ferme mais fondante

DÉGUSTATION ET ACCORD

- Pain : pain de campagne ou aux noix
- Accompagnements : fruits secs, miel, confiture de figues
- Boisson : vin blanc sec du Sud-Ouest ou vin rouge léger
- Laisser tempérer 20-30 minutes avant dégustation pour apprécier pleinement son fondant et ses arômes subtils.
- En sandwich ou râpée dans un gratin



ANECDOTE

Bien que son nom évoque une forme simple de "brique", ce fromage est fabriqué par la fromagerie Vernières, spécialiste du Roquefort, qui applique un savoir-faire artisanal à ses pâtes pressées cuites.

LE SAINT- MARCELLIN FERMIER IGP



ORIGINE

- ♥ Famille : Fromage à pâte molle à croûte fleurie
- ♥ Lait : Lait cru de vache
- ♥ Origine : Dauphiné, Isère et Rhône (IGP Saint-Marcellin)

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : minimum 7 jours jusqu'à 4 semaines et plus
- Croûte : fine, veloutée, légèrement jaune-beige
- Pâte : ivoire, souple et crémeuse
- Goût : doux et lactique jeune, devient plus aromatique et légèrement relevé en affinage
- Texture : fondante et crémeuse, plus souple avec l'âge

DÉGUSTATION ET ACCORD

- Pain : baguette tradition ou pain de campagne
- Accompagnements : miel, noix, fruits secs
- Boisson : vin blanc léger (Roussette, Chardonnay), rosé frais ou bière douce
- Délicieux à température ambiante ou juste rôti au four avec une compotée d'oignons



ANECDOTE

Le Saint-Marcellin était traditionnellement fabriqué à la ferme et transporté dans des petits paniers, ce qui lui a valu sa popularité dès le Moyen Âge dans la région du Dauphiné.

LA TOME DES BAUGES AOP



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage à pâte pressée non cuite
- ✦ Lait : Lait cru de vache
- ✦ Origine : Massif des Bauges, Savoie (AOP Tome des Bauges)

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 4 à 12 semaines selon la taille et le goût désiré
- Croûte : naturelle, fine à légèrement fleurie, beige à brun clair
- Pâte : ivoire à jaune pâle, ferme et souple, texture régulière
- Goût : doux et crémeux jeune, arômes plus typés et fruités en affinage
- Texture : ferme mais souple, fond légèrement en bouche

DÉGUSTATION ET ACCORD

- Pain : pain de campagne ou aux céréales
- Accompagnements : noix, miel, compote de pommes ou poires
- Boisson : vin blanc de Savoie (Apremont, Chignin) ou vin rouge léger
- Se savoure seule, en raclette "montagnarde", en gratin, en planche ou fondue au four appelée "Matouille".



ANECDOTE

Son nom s'écrit "Tome" et non "Tomme" : une particularité historique liée à sa zone de production traditionnelle dans les Bauges. Tout comme "La Matouille", une spécialité savoyarde rustique servie avec du pain ou des pommes de terre.

LE BEAUFORT AOP CHALET D'ALPAGE



ORIGINE

- ♥ Famille : Fromage à pâte pressée cuite
- ♥ Lait : Lait cru de vache issu des alpages
- ♥ Origine : Savoie (vallées du Beaufortain, Tarentaise et Maurienne)

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 12 mois dans les caves de Beaufort
- Croûte : lisse, légèrement cirée, brun orangé
- Pâte : jaune pâle, ferme et souple, texture régulière
- Goût : arômes plus riches et corsés que le Beaufort classique, notes fruitées et florales typiques des alpages
- Texture : ferme mais fondante en bouche

DÉGUSTATION ET ACCORD

- Pain : pain de campagne ou aux noix
- Accompagnements : pommes, noix, charcuterie de montagne
- Boisson : vin blanc de Savoie (Apremont, Roussette), vin rouge léger
- Excellent pour fondues, gratins, tartiflettes, ou râpé sur pâtes et légumes



ANECDOTE

Le Beaufort Chalet d'Alpage est fabriqué uniquement pendant l'été dans les alpages, à plus de 1500m, avec le lait des vaches nourries à l'herbe et aux fleurs de montagne, ce qui lui confère son goût unique et plus aromatique que le Beaufort de vallée.

PUR BREBIS AU FENUGREC



ORIGINE

- ♥ Famille : Fromage à pâte pressée non cuite
- ♥ Lait : Lait pasteurisé de brebis
- ♥ Origine : Sud-Ouest de la France

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 4 à 8 semaines
- Croûte : fine, parfois légèrement fleurie, recouverte de graines de fenugrec
- Pâte : ivoire à jaune pâle, ferme et régulière
- Goût : doux et lactique avec une note légèrement épicée et aromatique apportée par le fenugrec
- Texture : ferme mais fondante en bouche

DÉGUSTATION ET ACCORD

- Pain : pain de campagne ou aux noix
- Accompagnements : noix, miel, fruits secs
- Boisson : vin blanc sec du Sud-Ouest ou vin rouge léger (Gamay, Pinot Noir), bières blondes ou ambrées légèrement maltées
- Délicieux à déguster seul, en cubes à l'apéritif, dans une salade gourmande ou sur un plateau pour apporter une touche originale mais peut aussi être râpé ou fondu sur des plats pour un léger parfum épicé



ANECDOTE

Le fenugrec, en plus de parfumer le fromage, favorise une pâte plus fondante et apporte une touche originale qui distingue ce pur brebis des autres fromages traditionnels de la région.