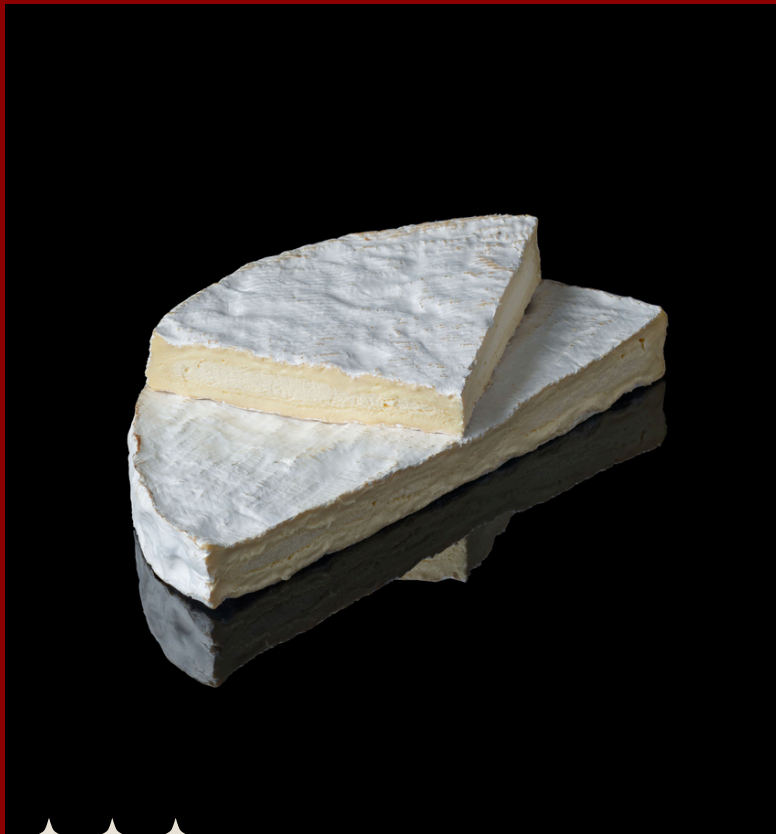


LE BRIE DE MEAUX AOP



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage à pâte molle à croûte fleurie
- ✦ Lait : Lait cru de vache
- ✦ Origine : Île-de-France – Seine-et-Marne et communes avoisinantes
- ✦ AOP : depuis 1980

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 4 à 8 semaines
- Croûte : fine, blanche et fleurie, légèrement duveteuse
- Pâte : ivoire, souple et crémeuse, avec quelques petites ouvertures
- Goût : doux et lactique jeune, devient plus aromatique et légèrement fruité en affinage
- Texture : fondante et veloutée

DÉGUSTATION ET ACCORD

Idéal à la coupe, dans sandwichs gourmets ou légèrement fondu sur tartines ou gratins.

- Pain : baguette, pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : fruits frais (raisins, pommes), noix, confitures légères
- Boisson : vins rouges légers (Bourgogne, Beaujolais), vins blancs secs (Chardonnay, Sauvignon)



ANECDOTE

Le Brie de Meaux est considéré comme le "roi des fromages" par Napoléon et les gastronomes du XIXe siècle. Sa fabrication remonte au Moyen Âge et il est réputé pour son goût délicat et sa croûte fleurie emblématique.

LE CAMEMBERT DE CHÈVRE



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage à pâte molle à croûte fleurie
- ✦ Lait : Lait cru de chèvre
- ✦ Origine : Drôme au pied du Vercors

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 2 à 4 semaines
- Croûte : fine, fleurie, blanche à ivoire
- Pâte : blanche, souple et onctueuse, légèrement crémeuse
- Goût : doux, lactique avec des notes caprines légères
- Texture : fondante et crémeuse

DÉGUSTATION ET ACCORD

Parfait à la coupe, en tartines, dans salades ou légèrement fondu sur légumes.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix, baguette
- Accompagnements : herbes fraîches, miel, fruits secs, légumes croquants
- Boisson : vins blancs secs ou rosés légers, jus de pomme fermier



ANECDOTE

Le Camembert de Chèvre, tout comme son cousin au lait de vache, repose sur une fabrication traditionnelle : petit format, affinage court et lait frais de la ferme. Sa pâte crémeuse et son goût doux en font un fromage idéal pour ceux qui découvrent les chèvres fermiers.

LE CANTAL AOP ENTRE-DEUX



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage à pâte pressée non cuite
- ✦ Lait : Lait cru de vache
- ✦ Origine : Massif central – Cantal, Auvergne
- ✦ AOP : depuis 1956

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 2 à 12 mois selon type (jeune, entre-deux, vieux). Ici, Entre-Deux 4 à 6 mois environ.
- Croûte : naturelle, jaune clair à brun clair
- Pâte : ivoire à jaune, ferme et légèrement souple
- Goût : plus prononcé que le jeune, doux et aromatique, notes fruitées et de noisette
- Texture : ferme mais fondante

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe pour un plateau, râpé sur des pâtes, gratins ou tartes, ou fondu dans des plats au fromage comme le truffade.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : pommes, noix, confiture légère
- Boisson : vins rouges légers (Bordeaux, Côtes d'Auvergne), vins blancs secs, bière blonde ou ambrée



ANECDOTE

Le Cantal est l'un des plus anciens fromages français, déjà connu au Moyen Âge. Le Cantal Entre-deux se situe entre le jeune et le vieux : il offre un parfait équilibre entre douceur et caractère, idéal pour découvrir les Cantal affinés!

LE ROQUEFORT

AOP



ORIGINE

- ♥ Famille : Fromage à pâte persillée
- ♥ Lait : Lait cru de brebis
- ♥ Origine : Aveyron, caves de Roquefort-sur-Soulzon chez Gabriel Coulet
- ♥ AOP : depuis 1925

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 3 à 5 mois
- Croûte : fine, naturelle, légèrement humide
- Pâte : blanche à ivoire, marbrée de veines bleues (*Penicillium roqueforti*)
- Goût : puissant et salé, typique du Roquefort
- Texture : crémeuse, fondante, légèrement friable

DÉGUSTATION ET ACCORD

Parfait à la coupe, dans les sauces, gratins, salades ou sur tartines avec poires, miel et noix.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix, pain complet
- Accompagnements : poires, noix, miel
- Boisson : vins blancs moelleux (Sauternes, Jurançon), vins rouges légers, bière blonde



ANECDOTE

Selon la légende, un berger aurait oublié son pain et son fromage dans une grotte ; le fromage, percé de moisissures, avait développé un goût unique. C'est ainsi que serait né le Roquefort.

LE CHAROLAIS

AOP



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage à pâte pressée non cuite
- ✦ Lait : Lait cru de vache
- ✦ Origine : Charolais-Brionnais, Bourgogne
- ✦ AOP : depuis 2012

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 2 à 6 mois selon type (jeune, entre-deux, vieux)
- Croûte : naturelle, jaune à brun clair
- Pâte : ivoire à jaune, ferme
- Goût : doux et crémeux jeune, corsé à l'affinage long
- Texture : ferme et fondante

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe pour un plateau, râpé sur des pâtes, gratins ou fondu dans des plats au fromage.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : pommes, noix, confiture légère
- Boisson : vins rouges légers (Bourgogne, Côtes du Charolais), vins blancs secs, bière blonde ou ambrée



ANECDOTE

Le Charolais est un fromage ancien de Bourgogne, apprécié pour sa pâte souple et fondante. Sa production respecte les traditions locales et l'AOP garantit l'origine et la qualité.

APPENZELLER AOP



ORIGINE

- ❖ Famille : Fromage à pâte pressée cuite
- ❖ Lait : Lait cru de vache
- ❖ Origine : Suisse – Cantons d'Appenzell et de Saint-Gall
- ❖ AOP : depuis 2001

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 3 à 6 mois voire plus
- Croûte : brune, lavée avec herbes et épices selon tradition
- Pâte : jaune pâle, ferme, homogène
- Goût : aromatique, légèrement piquant, savoureux
- Texture : ferme et fondante

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe pour un plateau, râpé sur des pâtes, gratins ou fondu dans des plats savoureux.
Marche très bien dans une fondue.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : pommes, poires, noix
- Boisson : vins blancs secs (Fendant, Chardonnay), vins rouges légers, bière blonde



ANECDOTE

L'Appenzeller est traditionnellement frotté avec une liqueur d'herbes secrète durant l'affinage, ce qui lui donne son goût unique et aromatique.

LE VIEUX GOUDA

IGP



ORIGINE

- ✦ Famille : Fromage à pâte pressée cuite
- ✦ Lait : Lait de vache
- ✦ Origine : Pays-Bas
- ✦ IGP : depuis 1996

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 12 à 24 mois
- Croûte : ferme, brun doré, légèrement cireuse
- Pâte : jaune doré, ferme, parfois avec cristaux de tyrosine
- Goût : riche, intense, légèrement caramélisé et fruité
- Texture : ferme et granuleuse, fondante en bouche

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe pour un plateau, râpé sur pâtes, gratins ou dans des plats chauds.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : fruits secs, pommes, poires
- Boisson : vins rouges légers ou corsés, bière blonde, cidre



ANECDOTE

Le Vieux Gouda est affiné longtemps, ce qui lui donne ses cristaux de tyrosine croquants et sa saveur douce-amère typique des gouda âgés, très prisé pour les plateaux de fromages gourmets