

15 décembre 2025

## Calendrier de l'Avent

# 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)



## ANÉCDOTE

*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.*

16 décembre 2025

Calendrier de l'Avent

# 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



## ANÉCDOTE

*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.*

17 décembre 2025

Calendrier de l'Avent

## 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!*

18 décembre 2025

Calendrier de l'Avent

# 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



## ANÉCDOTE

*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.*

19 décembre 2025

## Calendrier de l'Avent

# 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



## ANÉCDOTE

*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.*

20 décembre 2025

Calendrier de l'Avent

# 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



## ANÉCDOTE

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

21 décembre 2025

Calendrier de l'Avent

## 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 caramelisé 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



### ANÉCDOTE

*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*