LE MAROILLES AOP

ORIGINE

📌 Famille : Fromage à pâte molle et à croûte lavée
📌 Lait : Lait cru de vache
📌 Origine : Thiérache, Nord de la France
📌 AOP : depuis 1976

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 3 à 5 semaines
- Croûte : lavée, humide, couleur orangée à rougeâtre, odeur caractéristique marquée
- Pâte : souple et onctueuse, de couleur ivoire à jaune pâle
- Goût : puissant et aromatique, saveurs riches et légèrement piquantes
- Texture : fondante, crémeuse, typique des fromages à croûte lavée

DÉGUSTATION ET ACCORD

Traditionnellement, dans le Nord de la France, on peut trouver le Maroilles sur du pain de campagne, éventuellement avec un peu de beurre ou dans des recettes typiques (tartes au maroilles, flamiches, tartines chaudes).

- Pain : pain de campagne, pain aux céréales
- Accompagnements : pommes, noix, charcuterie, condiments doux (ex. compote de pommes ou miel léger)
- Boisson : vins rouges légers ou blancs fruités ; bière blonde ou ambrée

ANECDOTE

Malgré son caractère fort et sa croûte odorante, le Maroilles est une excellente source de protéines et de calcium. Son goût typique fait partie intégrante de la gastronomie de Thiérache depuis le Moyen Âge.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER

LE COMTÉ AOP EXTRA

ORIGINE

📌 Famille : Fromage à pâte pressée cuite
📌 Lait : Lait cru de vache (Montbéliarde, Simmental)
📌 Origine : Jura
📌 AOP : depuis 1958 pour l'AOC, transformée en AOP depuis 1996

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 26 mois par Marcel Petite dans le Fort Saint-Antoine
- Croûte : épaisse, brune, sèche, marquée par le temps
- Pâte : jaune doré à ambrée, cristaux fondants (tyrosine), texture ferme mais beurrée
- Goût : intense et complexe : notes de noix, caramel, beurre noisette, épices douces
- Texture : granuleuse et fondante, typique des très vieux Comtés

DÉGUSTATION ET ACCORD

Se déguste principalement seul pour apprécier sa complexité, mais sublime aussi un gratin, une fondue haut de gamme, ou des copeaux sur un risotto.

- Pain : baguette tradition, pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : noix, fruits secs, poires, miel, confiture de cerises noires
- Boisson : vins jaunes ou blancs du Jura, vins blancs secs (Chardonnay), champagne brut, whisky légèrement tourbé

ANECDOTE

Notre Comté Extra 26 mois suit un parcours d'exception : il est d'abord sélectionné par Marcel Petite, pionnier de l'affinage lent dans le Jura, puis vieillit plus d'un an dans la mythique cathédrale du Comté, le Fort Saint-Antoine, avant de poursuivre sa maturation dans notre cave naturelle sous le Château d'Annecy.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER

LE REBLOCHON FERMIER AOP

AOC depuis 7 août 1958, AOP depuis 1996

ORIGINE

📌 Famille : Fromage à pâte molle et à croûte lavée
📌 Lait : Lait cru de vaches montagnardes (Abondance, Tarine, Montbéliarde)
📌 Origine : Haute-Savoie Massif des Aravis, vallée de Thônes, Val d'Arly et Bauges

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : min. 21 jours, chez nous +10 jours supplémentaires
- Croûte : fine, légèrement fleurie d'une mousse blanche caractéristique
- Pâte : souple, douce, très onctueuse, blanche à ivoire
- Goût : crème fraîche, notes beurrées et nuances de noisette
- Texture : fondante, veloutée, légèrement coulante à cœur selon le degré d'affinage

DÉGUSTATION ET ACCORD

Les locaux et puristes le recommanderont seul à la coupe car il a en effet toute sa place sur plateau mais il est aussi incontournable dans la tartiflette, excellent fondu, parfait en tartines chaudes ou fri.

- Pain : pain de campagne, pain aux céréales, pain de seigle léger
- Accompagnements : charcuterie savoyarde, pommes de terre, salade verte
- Boisson : vins blancs de Savoie (Apremont, Roussette, Chignin-Bergeron), bière blonde ou ambrée

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER

ANECDOTE

Le Reblochon tire son nom de la « reblâche », une traite clandestine pratiquée autrefois par les paysans savoyards : ils trayaient une première fois leurs vaches devant le propriétaire pour payer moins de redevances, puis «reblochaient» discrètement leurs bêtes pour obtenir un lait plus riche et fabriquer ce fromage crémeux devenu emblématique.

LE PICODON AOP

ORIGINE

📌 Famille : Fromage de chèvre – pâte molle à croûte naturelle
📌 Lait : Lait cru de chèvre
📌 Origine : Drôme & Ardèche Bassin historique de Dieulefit
📌 AOP : depuis 1996

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : plusieurs semaines à plusieurs mois
- Croûte : fine, naturelle, taches bleuâtres possibles
- Pâte : ivoire, ferme à sèche
- Goût : caprin, légèrement piquant, aromatique avec notes de noisette
- Texture : ferme à friable selon l'affinage

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe, sur tartines chaudes, émietté sur légumes ou salades. Le Picodon Méthode Dieulefit se déguste très affiné, plus sec et concentré pour révéler toute sa personnalité.

- Pain : campagne, levain, pain aux graines
- Accompagnements : huile d'olive, miel, salade croquante
- Boisson : vins blancs secs Rhône, Côtes-du-Rhône rosé, bière blanche

ANECDOTE

La « Méthode Dieulefit » repose sur un affinage lent en cave fraîche et humide, donnant son caractère piquant et concentré. Son nom vient de picaudon, « petit piquant » en occitan, clin d'œil aux fromages séchés traditionnels.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER

LE GRUYÈRE SUISSE D'ALPAGE AOP

ORIGINE

📌 Famille : Fromage à pâte pressée cuite
📌 Lait : Lait cru de vache
📌 Origine : Suisse – Cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura, Berne
📌 AOP : depuis 2001

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 5 à 12 mois selon l'intensité
- Croûte : fine à épaisse, lisse, brun clair
- Pâte : jaune pâle à doré, ferme, texture homogène, parfois cristaux de tyrosine
- Goût : doux et fruité jeune, devient plus aromatique et corsé en affinage long
- Texture : ferme et fondante, légèrement granuleuse en vieillissant

DÉGUSTATION ET ACCORD

Parfait à la coupe, en fondue moitié-moitié, croque-monsieur, gratin de pommes de terre au Gruyère, dans une omelette ou soufflé.

- Pain : pain de campagne, baguette, pain aux noix
- Accompagnements : noix, fruits secs, pommes, poires
- Boisson : vin blanc sec (Fendant, Chardonnay), vin rouge léger, bière blonde

ANECDOTE

Le Gruyère Suisse doit son nom à la ville médiévale de Gruyères, dans le canton de Fribourg. Fabriqué pendant la saison d'estive, lorsque les vaches pâturent sur les prairies fleuries des montagnes suisses, le Gruyère d'Alpage offre un parfum plus intense et complexe que le Gruyère de plaine.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER

LE BLEU D'AUVERGNE AOP

ORIGINE

📌 Famille : Fromage à pâte persillée – non pressée, non cuite, croûte fleurie
📌 Lait : Lait de vache
📌 Origine : Cantal, Puy-de-Dôme, et certaines communes de la Haute-Loire, région Auvergne-Rhône-Alpes
📌 AOP : depuis 1996 (AOC depuis 1975)

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 4 à 8 semaines
- Croûte : fine, fleurie, légèrement orangée
- Pâte : blanche à ivoire, persillée bleu-vert de façon régulière (Penicillium roqueforti), avec des ouvertures de la taille d'un grain de blé à un grain de maïs
- Goût : marqué mais équilibré, notes de bleu, crème, sous-bois et champignons
- Texture : moelleuse, fine et fondante

DÉGUSTATION ET ACCORD

idéal à la coupe, dans sauces, gratins, salades, ou sur tartines chaudes

- Pain : pain de campagne, pain aux noix, pain complet
- Accompagnements : poires, noix, miel, fruits secs
- Boisson : vins blancs moelleux comme un Jurançon, vins rouges légers, bière blonde

ANECDOTE

Le Bleu d'Auvergne est né au milieu du XIXème siècle dans le Puy-de-Dôme, berceau historique de sa fabrication. Sa persillade régulière et son goût typé en font un des bleus les plus équilibrés et emblématiques du Massif Central.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER

LE PECORINO SARDO DOP

ORIGINE

📌 **Famille : Fromage à pâte pressée, non cuite**
📌 **Lait : Lait cru de brebis**
📌 **Origine : Sardaigne, Italie**
📌 **DOP : depuis 1996**

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 2 à 6 mois (jeune), 6 à 12 mois (affiné)
- Croûte : lisse, brun clair à brun doré, parfois légèrement huilée
- Pâte : ivoire à jaune pâle, ferme et homogène
- Goût : doux et légèrement lactique jeune, plus corsé et piquant en affinage long
- Texture : ferme mais fondante, se râpe facilement

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe, râpé sur pâtes, risottos, gratins ou dégusté seul en antipasti.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : miel, confitures, fruits secs
- Boisson : vins rouges italiens légers à corsés (Nero d'Avola, Cannonau), vins blancs secs

ANECDOTE

Le Pecorino Sardo tire son nom de pecora, la brebis en italien, et chaque meule est fabriquée traditionnellement avec le lait des troupeaux sardes, ce qui lui confère un goût typique et unique, très aromatique.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER