

LES FROMAGES DE MAI

DE LA DÉCOUVERTE  
ET DU PLAISIR !



  
Alain Michel  
ARTISAN FROMAGER



Alain Michel

ARTISAN FROMAGER

# EN FAIRE TOUT UN FROMAGE !

Bienvenue dans ce nouveau format  
"Les fromages du mois", une invitation à  
découvrir, déguster et en apprendre plus  
sur 3 fromages de saison et comment les  
savourer !

## LE VIN DU MOIS

à Annecy :

TRIMA - effervescent BRUT

à Sillingy :

LE ROUGE DU DOMAINE DES ALPILLES

à Collonges-sous-Salève :

LE ROUGE DU DOMAINE DES ALPILLES

à Thonon-les-Bains :

AOC Cadillac-Côtes de Bordeaux du  
Château La Bertrande



Recette à faire à la maison :

## GÂTEAU SAVOYARD AU SÉRAC

Une recette tout en  
légèreté pour déguster le  
sérac de brebis autrement !  
Rendez-vous sur notre blog  
[alainmichel-fromager.com](http://alainmichel-fromager.com)





# INTERVIEW AVEC LES STARS DU MOIS !



TOMME À L'AIL DES OURS

**Toc toc toc,  
qui va là ?**

C'est moi,  
l'ail des ours,  
fraîchement arrivé !

Faites une cure  
avec mes feuilles fraîches  
et vous en ressortirez fort  
comme un ours.

***C'est bien beau ta cure mais pourquoi tu t'es  
retrouvé dans une tomme ?***

Pour lui donner du goût ! Après m'avoir cueilli *frais*, on m'incorpore pendant la fabrication avec du lait cru de vache. Je choisis toujours une tomme de Savoie plutôt jeune (environ 1 mois d'affinage) pour bien sentir mes arômes. En bref, c'est un vrai bonheur de nous déguster en ce moment !



**Idéal sur plateau pour l'apprécier  
avec l'ail des ours frais ou en salade**



**Pain de campagne ou de seigle**



**Bière artisanale IPA ou un vin rouge  
léger et fruité type Beaujolais**



**2 semaines si entamée**



## ***Qui arrive à fabriquer un fromage aussi doux et frais que toi ?***

Le GAEC du Signal bien-sûr, à Attignat-Oncin, au sud du Lac d'Aiguebelette. Je suis fabriqué grâce au travail de 60 chèvres laitières de race Alpine, d'une quinzaine de chevrettes et de 3 boucs.

## ***Quel est ton secret ?***

Je suis un fromage au lait cru de chèvre, très peu affiné. Mon secret ? C'est ma fabrication : on m'incorpore du miel de sapin, un miel de miellat !

## ***Du miel de miellat, quesaquo?***

Et oui, le miel de sapin est rare car il est produit à partir du miellat, une substance sucrée sécrétée par des pucerons qui se nourrissent de la sève des sapins. Les abeilles récoltent ce miellat et le transforment en miel dans les alvéoles de la ruche. Ca fait de moi un fromage unique !



**À déguster seul pour bien apprécier le miel de sapin**



**Pain au noix**



**Vin blanc sec et vif (type Sancerre ou Pouilly-Fumé)**



**5 jours**

# LE SÉRAC



et ses cousins :

**Ricotta,  
Brocciu,  
Brousse,  
Caperon  
d'Auvergne**

**Cher Sérac c'est toi le fromage le moins calorique ?**

Oui, je suis un fromage de lactosérum aussi appelé "petit lait", un liquide obtenu après fabrication d'un autre fromage : riche en protéines, faible en matières grasses !

**Explique-nous... comment es-tu fabriqué ?**

Traditionnellement produit en montagne pour ne rien perdre du lait. Je suis obtenu en étant chauffé : les protéines restantes du lactosérum coagulent et forment une sorte de fromage frais.

**1**

on me récupère  
après fabrication  
de fromage

**2**

on me chauffe  
entre 70°C  
et 90°C

**3**

on m'écume  
et on me dépose  
dans un moule à  
faisselle pendant  
24h



**Au petit-déjeuner, frais, avec de l'huile d'olive, du miel, de la confiture, des herbes de Provence, du poivre, des épices... ou sucré !**



**Baguette de pain**



**2 à 3 jours**



# Alain Michel

ARTISAN FROMAGER

**FROMAGERIE | CRÈMERIE**  
**VINS | ÉPICERIE FINE**

Affineur fromager depuis 1969  
Dernière cave naturelle d'Annecy  
8 crèmeries en Haute-Savoie  
Livraison dans toute la France  
et Click&Collect



[alainmichel-fromager.com](http://alainmichel-fromager.com)



[@alainmichel\\_artisanfromager](https://www.instagram.com/alainmichel_artisanfromager)  
[@cremerieboujon\\_alainmichel](https://www.instagram.com/cremerieboujon_alainmichel)  
[@cremeriedusaleve\\_alainmichel](https://www.instagram.com/cremeriedusaleve_alainmichel)  
[@cremeriedelamandallaz](https://www.instagram.com/cremeriedelamandallaz)



Les Fromages d'Alain Michel  
Crèmerie Boujon  
Crèmerie du Salève  
Crèmerie de la Mandallaz

L'ART D'AFFINER, LE PLAISIR DE PARTAGER.