

Le Brie de Meaux

Présentation :	
Le Brie de Meaux est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, à la croûte fleurie d'un fin duvet blanc, dont la teneur en matière grasse est de 45%. C'est un cylindre plat (35 à 37 cm de diamètre, 2,5 cm d'épaisseur) pesant 2,6 kg environ, vendu non emballé sur paillon.	
Famille :	
Pâte molle à croûte fleurie	
Terroir et origine	
Le fromage du "pays de Brie" semble connu dès Charlemagne qui l'appréciait fort. Blanche de Navarre, comtesse de Champagne, en envoyait au roi Philippe Auguste. Charles d'Orléans en faisait présent aux dames de la cour pour leurs étrennes. Henri IV en mangeait en tartines. C'est en 1814, qu'il reçut au Congrès de Vienne la consécration suprême et mérita son surnom de "roi des fromages" et de "Fromage des rois" au cours d'un dîner organisé par Talleyrand où chaque ambassadeur avait été invité à faire venir de son pays le fromage de son choix. La production du Brie de Meaux, à l'origine effectuée dans la région de Meaux, se déplace progressivement vers l'Est où les premières fromageries industrielles meusinennes apparaissent dès 1853. Aujourd'hui l'aire de production du Brie de Meaux s'étend sur tout l'Est du bassin parisien (tout le département de Seine et Marne auquel s'ajoute une partie des départements de l'Yonne, de l'Aube, de la Marne, de la Meuse, de la Haute-Marne).	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Brie de Meaux a su conserver les traditions d'une fabrication fermière. Le caillé est moulé manuellement à l'aide d'une "pelle à Brie". Salage au sel sec exclusivement. Affinage lent et régulier pendant quatre semaines au minimum, au cours desquelles le fromage est retourné plusieurs fois à la main. Lors de la mise en vente au consommateur, le fromage doit au moins être affiné sur la moitié de son épaisseur.	● Oeil : croûte duvetée de blanc, parsemée de pigments rougeâtres ; pâte jaune paille clair. ● Toucher : consistance onctueuse, bien souple, mais non coulante. ● Odorat : bouquet développé. ● Goût : fine saveur de noisette. Consommé en fin de repas, le Brie de Meaux peut aussi être dégusté en canapés, en croquettes ; il entre dans la composition de nombreuses recettes régionales, telles que les galettes briardes et le croque-briard ... Il s'accompagne de vins rouges, nerveux et fruités.

Le Brie de Melun

Présentation :	
Le Brie de Melun est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, dont la croûte fine est recouverte d'un feutrage blanc (la fleur), légèrement taché de rouge. Sa teneur en matière grasse est de 45%. Plus petit que le Brie de Meaux, il est aussi plus léger (1,5 kg environ).	
Famille :	
Pâte molle à croûte fleurie	
Terroir et origine	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Brie de Melun, dont l'origine fort ancienne est mal connue, pourrait bien être l'ancêtre de tous les bries. Autrefois, sa préparation très délicate se faisait exclusivement à la ferme. Aujourd'hui, il est produit par de petites laiteries qui ont conservé les traditions fermières de fabrication et d'affinage, sa zone de production correspond à l'aire d'origine, elle est caractérisée par des sols calcaires et des vallées humides : la Seine et Marne et une partie des départements de l'Aube et de l'Yonne.	
Fabrication	● Oeil : croûte fleurie blanche, parsemée de stries ou de taches rouges ou brunes ; pâte jaune d'or bien homogène. ● Toucher : pâte souple, élastique, sans mollesse. ● Odorat : forte odeur de terroir. ● Goût : saveur très fruitée avec du bouquet. Le Brie de Melun se savoure habituellement en fin de repas. Il peut aussi entrer dans la confection de spécialités régionales, dont la plus connue est la croûte au brie. On l'accompagne de préférence de pain de campagne et de vins rouges de Bourgogne ou de la Vallée du Rhône, généreux et corsés, avec du bouquet.

Le Camembert de Normandie

Présentation :	
Le Camembert de Normandie, au lait cru de vache, est un fromage à pâte molle, à croûte très fine, fleurie d'un duvet blanc pouvant laisser apparaître des traces rouges, contenant au minimum 45% de matière grasse, d'un poids minimum de 250 g. Tout le monde connaît son emballage : une boîte en bois mince.	
Famille :	
Pâte molle à croûte fleurie	
Terroir et origine	
C'est le fromage le plus réputé de Normandie. Son nom reste attaché à celui de Marie Harel qui, en 1791, aidée des conseils d'un prêtre réfractaire qu'elle cachait dans sa ferme près de Vimoutiers (Orne) dans la commune de Camembert, mit au point un fromage original en améliorant la fabrication d'un fromage local. Les descendants de Marie Harel continuèrent la tradition et développèrent la fabrication du camembert qui, du Pays d'Auge, gagna toute la Normandie. Son succès est tel qu'il suscitait beaucoup d'imitations, mais seul le "Camembert de Normandie" produit dans les 5 départements qui constituent la Normandie, a droit à l'appellation d'origine.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Camembert de Normandie est un fromage au lait cru, à égouttage spontané, obtenu par caillage à la présure. Le caillé non divisé, est moulé à l'aide d'une louche, de façon discontinue avec quatre à cinq passages successifs par moule. Après salage au sel sec, le Camembert de Normandie s'affine en cave. L'affinage doit durer au moins vingt et un jours, dont seize dans l'aire de production. 30 à 35 jours sont nécessaires pour obtenir un camembert de Normandie affiné à coeur.	● Oeil : forme régulière, surface striée, croûte duvetée de blanc, pigmentée de rouge ; pâte blanche à jaune clair. ● Toucher : pâte souple sans mollesse, non coulante. ● Odorat : parfum de terroir avec du bouquet, terre humide ● Goût : saveur fruitée prononcée. Le Camembert de Normandie se déguste surtout en fin de repas, mais il s'apprécie aussi en croquettes ou en canapés. De nombreux vins rouges peuvent l'accompagner (Beaujolais, Côtes-du-Rhône ou de Touraine), mais pourquoi ne pas le marier avec un bon cidre de la région, comme le cidre AOC du Pays d'Auge.



Le Chaource

Présentation :	
Le Chaource est un fromage à pâte molle au lait de vache à croûte fleurie. Sa pâte, légèrement salée, contient au moins 50% de matière grasse. Il est fabriqué en deux formats, tous les deux cylindriques : l'un d'un poids de 450 g environ, l'autre de 250 g. Il est conditionné sous emballage papier.	
Famille :	
Pâte molle à croûte fleurie	
Terroir et origine	
Le Chaource est un fromage fort ancien, déjà connu au Moyen Age. Charles le Bel, de passage à Chaource, se le fit présenter, et Marguerite de Bourgogne l'exigeait à sa table. Fabriqué dans la région de Chaource, son aire de production recouvre une zone géographique très restreinte. Elle s'étend sur quelques cantons des départements de l'Aube et de l'Yonne dans la région naturelle de la Champagne humide.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Chaource est un fromage à égouttage spontané et lent, fabriqué avec du lait de vache mûré. Le caillé est mis dans des moules ronds sans fond et perforés, permettant l'égouttage qui se termine sur des planches après démoulage. L'affinage s'effectue pendant au moins quatorze jours.	● Oeil : croûte à fleur blanche, riche et régulière, à légère pigmentation rougeâtre ; pâte fine et lisse d'un blanc homogène. ● Toucher : pâte onctueuse, souple sans mollesse. ● Odorat : légère odeur de champignon et de crème. ● Goût : saveur douce et fruitée de noisette relevée par une petite pointe d'acidité. Le Chaource se consomme essentiellement à la fin des repas. Il se marie parfaitement aux vins de la région, comme le rosé des Riceys ou un vin blanc de Chablis. Il est aussi très bon en apéritif, découpé en cubes, accompagné d'un Porto ou d'un Champagne.



Le Neufchâtel

Présentation :	
Fabriqué au lait de vache, le Neufchâtel est un fromage à pâte molle, à croûte fleurie contenant 45% de matière grasse. Il existe en 6 formes différentes : Carré, Briquette, Bonde (100 g); Gros Coeur (600 g); Coeur, Double-Bonde (200 g). Le Neufchâtel fermier est présenté nu sur paillon ou emballé ; le fromage laitier, dans un emballage de papier ou boîte.	
Famille :	
Pâte molle à croûte fleurie	
Terroir et origine	
La "Boutonnière du Pays de Bray" désigne, en Haute-Normandie, une plaine étroite, creusée par des falaises calcaires, bien abritée des vents. Son climat toujours frais et humide est particulièrement favorable à l'élevage. C'est là que l'on fabrique le Neufchâtel selon les méthodes traditionnelles dans quelques cantons de Seine-Maritime et une commune de l'Oise. L'origine de ce fromage remonte au Xe siècle. En 1035, Hugues de Gournay confère à l'Abbaye de Sigy "la dîme des frometons" perçue sur les paysans de la vallée de Bray se livrant au commerce de leurs fromages. Déjà au XVIe siècle, il est fort réputé ; plus tard, il s'exporte vers l'Angleterre et Napoléon en reçoit en cadeau. Pendant la guerre de 100 ans, les jeunes filles offraient aux soldats anglais, des fromages en forme de coeur pour témoigner leur amour.	
Fabrication	
Le Neufchâtel est fabriqué de manière artisanale avec du lait entier faiblement emprésuré qui coagule pendant vingt-quatre heures. Le caillé peut être légèrement pressé pour terminer l'égouttage avant d'être mis en moules. Après quelques jours en cave apparaît une moisissure blanche caractéristique. L'affinage, au minimum de 10 jours, peut se prolonger pendant 3 semaines, 1 mois, voire plus.	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
● Oeil : peau duveteuse et blanche ; pâte lisse (on dit qu'il est à point lorsqu'il est " moussé "). ● Toucher : consistance moelleuse. ● Odorat : odeur légère de moisissure. ● Goût : saveur délicate, mais soutenue. Le Neufchâtel est habituellement apprécié à la fin des repas. Il fait aussi de délicieux "casse-croûte". Le Neufchâtel peut également se cuisiner. D'excellentes recettes peuvent être élaborées. Il existe un livre de recettes culinaires disponibles. Il peut agréablement être accompagné de vins rouges fruités, tels que Côtes-du-Rhône ou Beaujolais, ou encore d'un cidre bouché bien frais.	



L'Epoisses

Présentation :	
L'Epoisses est un fromage au lait de vache entier, à pâte molle et croûte lavée, d'au moins 50% de matière grasse. Sa couleur, due à la pigmentation naturelle de ses ferments, est rouge orangé. Sa pâte, de couleur beige clair, est molle et souple et présente un coeur légèrement friable plus ou moins étendu selon la maturité du fromage. De forme cylindrique, il existe en deux formats : diamètre de 95 à 115 mm, pour un poids de 250 à 350 g, un autre plus grand de diamètre de 165 à 190 mm, pour un poids de 700 g à 1,1 kg.	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
Ses origines remontent au XVIème siècle, d'une communauté de moines cisterciens installés à Epoisses. Mis au point par les religieux, le secret de fabrication est transmis ensuite aux fermières de la petite région, qui n'auront de cesse d'améliorer la qualité et la typicité de leurs fabrications. Brillat-Savarin le consacre "Roi des fromages" et dès 1820, il s'en fait un commerce considérable. L'Epoisses est fabriqué et affiné dans une région limitée, s'étendant sur une large partie ouest de la Côte d'Or, et dans quelques cantons de l'Yonne et de la Haute-Marne. Cette aire géographique correspond aux terres liasiques ou marneuses des étages géologiques du Jurassique.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
L'Epoisses est un fromage à égouttage spontané, à coagulation lente (16 à 24 heures). C'est l'un des derniers fromages à caillé lactique et croûte lavée existant en France. Le caillé très fragile est mis à égoutter dans des moules pendant près de 2 jours. Démoulé, le fromage est salé au sel sec, puis séché et enfin affiné pendant au minimum 4 semaines dans des caves humides et fraîches. Deux fois par semaine, il est alors lavé à la main avec de l'eau enrichie au Marc de Bourgogne.	● Oeil : croûte lisse ou légèrement ridée, brillante, de couleur ivoire orangé à rouge-brique selon le stade d'affinage. ● Toucher : pâte souple et onctueuse. ● Odorat : odeur marquée, agréable, pénétrante, expansive, franche, bouquetée. ● Goût : saveur relevée, typée, la pâte est fondante en bouche. Délicate sensation de crémeux sous le palais. L'Epoisses est avant tout un fromage de fin repas qui s'harmonise au mieux avec un vin de Bourgogne, blanc ou rouge de la Côte de Beaune ou de la Côte de Nuits

Le Langres

Présentation :	
Le Langres est un fromage au lait entier de vache, à pâte molle, à croûte lavée, de couleur jaune clair à brun, à pâte blanche. Il se présente sous forme cylindrique, avec une cavité dans sa partie supérieure, en deux tailles : un grand format d'un poids de 800 g minimum, et un petit format d'un poids de 150 g minimum. Sa teneur en matière grasse est de 50% minimum.	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
L'aire de production s'étend sur une zone très limitée centrée sur une partie des départements de la Haute-Marne et quelques cantons des Vosges et de la Côte d'Or. La tradition de ce fromage remonte au XVIIIe siècle : il est évoqué dans un chant composé par le Prieur des Dominicains de Langres. Un ouvrage spécialisé de 1874 le cite. Peu à peu se développe un courant commercial : les établissements de Langres achètent le fromage en blanc et réalisent l'affinage, puis l'expédient jusqu'à Paris et Genève. L'appellation est demandée par les professionnels en 1989, et reconnue en 1991.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Langres est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache. Après division ou non, le caillé, non lavé, non malaxé, est mis en moule. Il est ensuite égoutté pendant environ 24 heures, puis démoulé, salé à sec et séché sur grille. Affinage par frottements successifs en cave, pendant une durée minimum de 15 jours pour le petit format et 21 jours pour le grand format.	● Oeil : croûte jaune clair à brun-rouge, avec éventuellement un petit duvet blanc virant au rouge brun en s'affinant. Sur le dessus, sa cuvette ou " fontaine ", à peine prononcée quand il est jeune, s'accentue au cours de l'affinage. ● Toucher : pâte souple en fin d'affinage. ● Odorat : odeur pénétrante, intense, typée. ● Goût : saveur particulière caractéristique, d'une force agréable et sans outrance. Fromage de fin de repas, le Langres peut également servir à la confection de plats chauds. Depuis plusieurs centaines d'années, pour les vrais gourmets, la "fontaine" des Langres a servi à terminer l'affinage en y versant de l'alcool, Marc de Bourgogne ou de Champagne. Tous les vins rouges bien charpentés l'accompagnent agréablement.



Le Livarot

Présentation :	
Le Livarot est un fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée, de couleur rougeâtre, d'une teneur en matière grasse d'un minimum de 40%. Toujours de forme cylindrique, il est fabriqué en quatre dimensions et son poids varie de 350 à 500 g. Il est entouré de 3 à 5 lanières appelées "laîches" jadis en bois de saule, aujourd'hui en roseau ou en papier, d'où son surnom de "colonel". Il est présenté indifféremment nu ou dans une boîte en bois.	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
Le Livarot est l'un des fromages les plus anciens de Normandie et tire son nom de la ville de Livarot, au cœur du Pays d'Auge. En 1693, l'intendant Pommereu de la Bretesche le cite comme étant de consommation courante à Paris. Thomas Corneille en fait état dans son Dictionnaire Universel Géographique et Historique, édité en 1708, mais c'est au XIX^e siècle que le Livarot connaît son plus grand développement. A cette époque, c'est le fromage le plus consommé de toute la Normandie. Il est toujours fabriqué dans sa région d'origine, le Pays d'Auge, et sa zone de production est limitée à quelques cantons des départements du Calvados et de l'Orne.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
La fabrication du Livarot reste traditionnelle. Le lait est partiellement écrémé puis mis à maturation. Le caillé découpé en gros dés est mis à reposer puis brassé. Le lactosérum est soutiré et le caillé est mis en moules. Après de nombreux retournements, il est démoulé, salé au sel sec ou en saumure sur toute la surface. Il continue de s'égoutter pendant vingt-quatre heures, puis mis en cave, où il séjournera un mois environ, il sera retourné et lavé (en général trois fois), avec de l'eau pure ou légèrement salée, parfois additionnée de rocou. Les Livaros sont alors entourés de leur "laîches"	● Oeil : croûte bien lisse et brillante, de couleur brun rouge à brun foncé ; forme bien nette ; pâte sans trous. ● Toucher : pâte fine, élastique. ● Odorat : odeur normalement forte. ● Goût : saveur relevée. On le savoure principalement en fin de repas, mais il peut aussi constituer un excellent en-cas. Le Livarot apporte au plateau de fromages bien conçu une note d'originalité. Il s'accompagne de vins rouges ayant de la charpente et du corps, mais sera aussi en excellente compagnie avec un cidre AOC du Pays d'Auge.



Le Maroilles

Présentation :	
Le Maroilles est un fromage au lait de vache, à pâte molle à croûte lavée rouge orangé. Sa teneur en matière grasse est d'au moins 45%. C'est un pavé de 13 cm de côté et de 6 cm d'épaisseur, pesant 720 g environ mais peut être fabriqué dans de plus petits formats : sorbais (540 g), mignon (360 g), quart (180 g).	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
Originaire de la Thiérache, située près de la frontière belge entre le Hainaut et les Ardennes, au paysage verdoyant de bocages et de luxuriantes prairies, le Maroilles doit son nom à l'antique village de Maroilles (Maro Lalo ou "grande clairière" des Gaulois). Il y a un millier d'année que les moines de l'Abbaye de Maroilles inventèrent la "merveille de Maroilles". Très vite, ce fromage devint célèbre. Philippe Auguste, Saint Louis, Charles VI, François 1er, Charles Quint, et aussi Fénelon, Turenne en faisaient leurs délices. Aujourd'hui son aire de production reste limitée à la région naturelle que constitue la Thiérache, c'est-à-dire quelques communes des départements de l'Aisne et du Nord.	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
Le Maroilles se mange surtout en fin de repas. Il entre aussi dans la composition de recettes régionales, comme la flamiche, la rôtie au Maroilles ou la goyère (tarte au fromage). On l'accompagnera d'un vin rouge bien charpenté comme le Lalande-de-Pomerol ou, à la mode de la Thiérache, de bière ou de cidre du pays.	
Fabrication	
Avec le lait emprésuré, on fabrique un fromage blanc qui sera moulé puis salé, au sel sec et/ou en saumure. Après démoulage, le fromage est mis dans un séchoir ventilé, où il se couvre au bout de huit à dix jours d'une légère flore naturelle. Brossé et lavé, il est affiné en cave, où il séjournera de trois à cinq semaines suivant son format jusqu'à obtention d'une magnifique croûte rouge due aux ferments d'affinage.	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
● Oeil : croûte rouge orangé homogène plus ou moins foncée, lisse et brillante. ● Toucher : pâte souple et onctueuse présentant un léger cœur. ● Odorat : fort bouquet ; odeur franche et caractéristique. ● Goût : saveur corsée, d'une force agréable et sans outrance.	



Le Munster ou Munster-Géromé

Présentation :	
Fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée, le Munster ou Munster-Géromé contient au minimum 45% de matière grasse. De forme cylindrique, de 13 à 19 cm de diamètre et de 2,4 à 8 cm de hauteur, il pèse de 450 g à 1,5 kg. Il existe également un petit Munster ou petit Munster-Géromé de 120 g minimum.	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
Le Munster ou Munster-Géromé est né au Moyen Age, au sud du massif vosgien. Des moines bénédictins remontent la vallée de la Fecht et fondent un couvent dédié à St Grégoire. Autour de l'abbaye se développent plusieurs annexes rurales dont un bourg dénommé Munster, dérivé du latin monasterium, qui donnera son nom au fromage. Le Munster sera également connu sous la dénomination de Munster-Géromé, du nom de la ville, Géromé, où s'effectuait la commercialisation du fromage. AOC depuis 1969, le Munster-Géromé continue d'être fabriqué sur les versants alsaciens et lorrains des Vosges s'étendant sur 7 départements.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Munster ou Munster-Géromé est fabriqué selon la tradition. Le caillé est brisé finement avant d'être mis en moules. L'égouttage se fait lentement. Une fois égoutté et salé, le fromage séjourne en cave d'affinage pendant vingt et un jours minimum pour le Munster ou Munster-Géromé et quatorze jours minimum pour le petit Munster ou petit Munster-Géromé, où il est lavé et retourné tous les deux jours.	● Oeil : croûte lisse et légèrement humide, allant du jaune orangé au rouge orangé. ● Toucher : pâte souple et onctueuse. ● Odorat : odeur typique. ● Goût : saveur franche relevée, sans être forte. Les vrais amateurs de Munster ou Munster-Géromé l'apprécient nature, sans pain, avec des pommes de terre chaudes en robe des champs. Il entre aussi dans la composition de plats régionaux savoureux, comme la quiche et l'omelette au Munster, la tourte aux pommes de terre et au Munster, le baeckeffe de Munster, etc... Il peut s'accompagner de vins rouges puissants, Corton, Haut-Médoc, mais il s'harmonise encore mieux avec des produits du terroir alsacien, Gewurztraminer, Pinot Noir ou encore bière.

Le Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs

Présentation :	
C'est un fromage à pâte molle non cuite, légèrement pressée, de consistance crémeuse, légèrement salée, de couleur blanc à ivoire, à croûte lavée, légèrement refleurie de couleur jaune à brun clair, cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa. La sangle et la boîte font partie intégrante des conditions de production et d'appellation d'origine contrôlée "Mont d'Or" ou "Vacherin du haut Doubs". Il a la forme d'un cylindre plat pesant, boîte comprise, soit 480 g à 1,3 kg, soit de 2 kg à 3,2 kg. Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage, son humidité dans le fromage dégraissé ne doit pas être supérieur à 75 %.	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués à une altitude au moins égale à 700 mètres dans l'aire géographique qui s'étend le long de la frontière Suisse entre le source du Doubs et le saut du Doubs. Les premières traces écrites le concernant datent du 18^e siècle mais ses origines sont probablement plus anciennes. L'origine lointaine de ce fromage remonterait à l'époque des premiers défrichements des hauts plateaux du doubs sous les auspices des grandes abbayes, comme celle de Monbenoît où le développement de l'élevage a entraîné une augmentation de la production de lait et favorisé l'apparition des fruitières. A l'époque lorsque durant l'automne apparaissaient les prémices des premières neiges dans la région du Mont d'Or, les troupeaux de vaches regagnaient les étables après avoir passé l'été dans les hauts pâturages. Alors, lorsque les quantités de lait nécessaires à la production de fromage type gruyère commençaient à faire cruellement défaut, il devenait nécessaire de fabriquer des fromages plus petits et beaucoup moins gourmands en litre de lait. On les appelait "fromages de boîte" ou "de crème". Ceci explique pourquoi le Mont d'Or reste encore aujourd'hui un fromage saisonnier et perpétue cette tradition du Haut Doubs.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
La production du Mont d'Or s'échelonne du 15 août au 31 mars. Le Mont d'Or est fabriqué exclusivement avec du lait entier de vaches de race Montbéliarde, mis en oeuvre à l'état cru. Le caillage du lait est obtenu à l'aide de présure. Après le démoulage, le caillé est cerclé dans une sangle d'épicéa. Affinés en cave pendant 21 jours sur des planches d'épicéa, les fromages sont retournés et frottés quotidiennement à l'eau salée. L'affinage se termine dans sa boîte en épicéa également, trop petite pour que la croûte plisse joliment comme les massifs montagneux du Haut Doubs. La vente au consommateur est autorisée du 10 septembre au 10 mai.	● Oeil : croûte plissée, légèrement refleurie de couleur jaune clair à doré, pâte blanche. ● Toucher : pâte de texture légèrement coulante. ● Odorat : parfum franc caractéristique du Mont d'Or avec une note d'épicéa. ● Goût : goût boisé, saveur de crème et parfum persistant. Le Mont d'Or se savoure froid ou chaud. Ce fromage s'accompagne des vins blancs et rouges du Jura et d'Arbois, mais aussi des vins de Savoie blancs et de Jurançon sec. Note : le service de ce fromage se fait à la cuillère, après avoir incisé et soulevé le croûte qui forme alors un couvercle.



Le Pont l'Evêque

Présentation :	
Le Pont l'Evêque est un fromage au lait de vache, à pâte molle, à la croûte lavée ou simplement brossée, jaune orangé à jaune paille. Il doit contenir 45% de matière grasse au minimum. Généralement de forme carrée, il se présente sous des tailles et des poids différents, du petit Pont-l'Evêque de 85 à 95 mm de côté au grand Pont l'Evêque qui atteint 190 à 210 mm de côté. Son format classique est un carré de 105 à 115 mm de côté.	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
Ce fromage, qui tire son nom de la petite ville de Pont-l'Evêque, entre Lisieux et Deauville, était déjà fort apprécié en Normandie au Moyen Age. Il fut d'abord baptisé "angelon", "angelot", puis "augelot", au XVI^e siècle, sans doute pour marquer l'origine précise de ce fromage, né au Pays d'Auge, dans la Vallée de la Touques, particulièrement riche en gras pâturages. Il est connu sous le nom de Pont-l'Evêque depuis le XVII^e siècle. Sa zone de production comprend les 5 départements normands et la Mayenne.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Pont-l'Evêque est fabriqué avec du lait de vache, additionné de présure. Le caillé est découpé et brassé. Pour aider et accélérer l'égouttage, le fromage est retourné plusieurs fois dans son moule. Après démoulage, il est placé sur des claies, retourné à nouveau régulièrement, puis salé au sel sec ou en saumure. Il est ensuite affiné pendant deux semaines au minimum, avec ou sans lavage de la croûte.	● Oeil : croûte bien lisse, de jaune d'or à orangé ; pâte homogène. ● Toucher : consistance tendre, souple. ● Odorat : odeur développée avec du bouquet. ● Goût : saveur prononcée de terroir, qui ne doit être ni trop forte, ni trop douce. Le Pont-L'Evêque est essentiellement un fromage de fin de repas, que l'on accompagne d'un vin rouge bouqueté et corsé, Bordeaux, Bourgogne, mais aussi d'un excellent cidre AOC du pays d'Auge.



Le Cantal

Présentation :	
Le Cantal est un fromage au lait de vache, à pâte ferme, pressée et non cuite. C'est un grand cylindre pesant environ 43 kg. On le fabrique également dans des formats plus réduits : le petit Cantal (15 à 20 kg) et le Cantalet, 8 à 10 kg. Chaque pièce de Cantal porte une plaque d'aluminium de couleur nature qui en authentifie l'origine.	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
Son aire d'origine est une zone qui s'étend autour du massif volcanique de la Haute Auvergne, dont l'altitude se situe entre 700 et 1000 m. Elle comprend tout le département du Cantal et 41 communes des départements avoisinants : Aveyron, Corrèze, Haute-Loire et Puy-de-Dôme. Le Cantal est l'un des plus anciens fromages connus. Sa légende remonte à 2000 ans. Plinie l'Ancien y fait allusion et Grégoire de Tours en fait l'éloge dans son Histoire des Francs à la fin du VI^e siècle.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Cantal est fabriqué avec du lait emprésuré selon une méthode immuable. Le caillé mis sous presse subit ensuite une maturation, puis un broyage. Il est alors salé dans la masse, moulé et pressé à nouveau pendant 48 heures. Les fourmes démoulées sont affinées en cave pendant 30 jours minimum. L'affinage peut être poursuivi jusqu'à quatre à six mois, pour le Cantal entre deux et au delà de six mois pour le Cantal vieux.	● Oeil : croûte gris clair pour le Cantal jeune, et boutonnée d'or pour le Cantal entre deux ; dans les deux cas, la pâte est fine et de couleur ivoire. ● Toucher : consistance souple et ferme. ● Odorat : odeur légèrement lactique. ● Goût : fine saveur de noisette. Le Cantal se mange principalement en fin de repas, mais on le savoure aussi en en-cas à tout moment de la journée : selon les goûts, un Cantal jeune au goût léger de lait, ou encore un Cantal affiné sur plusieurs mois au caractère puissant. Pommes, raisins ou fruits rouges, choisis bien mûrs, exalteront le goût fruité et la délicate touche de noisette propres au Cantal. Il s'accompagne de vins légers et fruités : Côtes d'Auvergne, Côtes du Rhône, Beaujolais, Corbières. En cuisine, il permettra la confection de nombreux plats, dont les feuilletés au Cantal et les crêpes au Cantal.

Le Laguiole

Présentation :	
Le Laguiole est fabriqué à partir de lait de vache cru et entier. C'est un fromage à pâte ferme, pressée et non cuite. Sa croûte naturelle épaisse est séchée et brossée régulièrement. Sa teneur en matière grasse est de 45%. Il se présente sous forme d'un cylindre de 40 cm de diamètre et de 40 cm de hauteur environ, pour un poids de 45 à 48 kg. Présenté nu, chaque fromage est marqué d'un " Taureau " et du mot " LAGUIOLE " imprimé à même la croûte. Il porte une plaque d'identification en aluminium.	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
Le Laguiole (prononcez " laïole ") vient de l'Aubrac, haut plateau basaltique entre 800 et 1400 m d'altitude. Son terroir est limité à 60 communes de l'Aubrac, à cheval sur trois départements : l'Aveyron, le Cantal et la Lozère. Pline signale une fabrication fromagère dans cette région. Des textes du IV^e siècle le citent de façon certaine. Sur l'Aubrac, la végétation est très variée et parfumée, ce qui contribue à la richesse du lait et à la saveur du Laguiole. Le décret du 28 juillet 2000 fixe les conditions de production : - Le lait doit provenir de vaches de race Simmental ou Aubrac, dont la production moyenne ne peut dépasser 6000 litres par an. - Le pâturage doit constituer le principal apport de la ration de base en période estivale (au moins 12 jours par an). - Tous les autres fourrages consommés doivent être issus de l'herbe des prairies de l'aire géographique : l'ensilage de maïs est interdit. - Les concentrés sont limités à 6kg par vache et par jour et tout aliment issu de variétés végétales transgéniques (OGM) est interdit.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Laguiole a gardé les méthodes des "cantalès", les maîtres fromagers d'autrefois. Toujours fabriqué de façon artisanale, c'est un fromage solide et massif à l'image de son pays natal. Le caillé est rompu, pressé, puis broyé à nouveau après une maturation de 12 à 24 heures. La pâte est ensuite salée dans la masse, brisée et mise dans un moule garni d'une toile spéciale. Après un nouveau pressage long (deux jours) et progressif, le fromage est affiné en cave pendant une période s'étendant de quatre à douze mois (quatre mois minimum).	Oeil : croûte d'au moins 3 mm d'épaisseur, blanc orangé clair ou brun ambré suivant l'âge ; pâte lisse jaune paille. Toucher : consistance souple et ferme. Odorat : odeur lactique légère, bouquet pénétrant. Goût : saveur franche, consistance onctueuse, fondante. Le Laguiole peut se consommer à tout moment : fin de repas, en cas, apéritif. Autrefois, chez les paysans, il remplaçait la viande ou le dessert. La pâte obtenue après la première maturation est appelée " Tome Fraîche ". C'est cette " Tome " qui entre dans la composition de l'Aligot, plat traditionnel de l'Aubrac. Le Laguiole se dégustera accompagné de vins rouges fruités de la région, Marcillac, vin d'Entraygues et du Fel et aussi Costières de Nîmes.



L'Ossau-Iraty

Présentation :	
L'Ossau-Iraty est fabriqué au lait entier de brebis. C'est un fromage à pâte légèrement pressée et non cuite, à la croûte naturelle jaune orangé ou gris. De forme cylindrique plate à talon droit ou légèrement convexe, il se présente sous deux formats (4 à 7 kg ou 2 à 3 kg). Il renferme au minimum 50% de matière grasse.	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
Fabriqué dans une zone couvrant le département des Pyrénées-Atlantiques et une petite partie des Hautes-Pyrénées, l'Ossau-Iraty a un nom qui évoque ses deux provinces d'origine : le Béarn et le Pays Basque où la montagne occupe une grande partie du territoire, tantôt creusée de vallées profondes, tantôt couverte d'épaisses forêts. De tout temps, brebis Manech et Basco-Béarnaises ont vécu dans ce paysage verdoyant et souvent pluvieux, et leur lait a permis de fabriquer un fromage typiquement artisanal. Aujourd'hui, dans les "cujalas" du Béarn ou dans les "cayolars" basques, à la ferme ou dans les fromageries, la fabrication de l'Ossau-Iraty reste traditionnelle.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
L'Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées est fabriqué comme autrefois à partir de lait provenant uniquement de brebis appartenant aux races Basco-Béarnaises ou Manech à tête noire ou tête rousse. Le caillé est brassé, moulé et pressé à la main ou à l'aide de presses mécaniques, puis salé au gros sel. L'affinage dure pendant au moins trois mois en atmosphère humide (température inférieure à 12°C et hygrométrie supérieure à 80%).	● Oeil : croûte épaisse allant du jaune orangé au gris ; pâte blanche et lisse. ● Toucher : consistance ferme, d'onctueuse à dure. ● Odorat : odeur assez peu développée. ● Goût : riche saveur de terroir. L'Ossau Iraty se savoure à tout moment, en fin de repas ou entre les repas. Dans sa région, il est le casse-croûte du berger ou le dessert du paysan. Sec, il se râpe facilement et entre comme condiment dans une soupe ou un gratin. Les vins rouges charpentés et les vins blancs corsés de sa région d'origine, Jurançon, Madiran, ou Irouléguy, l'accompagnent agréablement.



Le Morbier

Présentation :	
Le morbier est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée non cuite. Il contient au minimum 45% de matière grasse. C'est une meule plate à faces planes et à talon légèrement convexe, mesurant de 35 à 40 cm de diamètre sur 5 à 8 cm de haut, et pesant de 5 à 8 kg. La durée d'affinage est d'au moins 45 jours.	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
Il trouve son origine dans les fermes et les fruitières du Doubs et du Jura. En hiver les fermiers de Franche-Comté n'avaient pas assez de lait pour fabriquer les grosses meules de Comté. Ils faisaient cailler le lait du matin, le recouvraient de cendre après l'avoir mis en moule et complétaient avec le caillé de la traite du soir pour fabriquer un petit fromage à raie noire. Ce " petit frère " du Comté n'a été baptisé définitivement Morbier qu'à la fin du 19ème siècle. La zone d'appellation d'origine contrôlée du Morbier correspond à une flore typique de la Franche-Comté et englobe le Doubs, la quasi-totalité du Jura puis quelques communes de Saône-et-Loire et de l'Ain.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le lait issu de vaches de race montbéliarde ou de race simmental française est mis en oeuvre à l'état cru dans les plus brefs délais après la traite. La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal sur l'une des faces avant le pressage. La durée minimale de l'affinage est de 45 jours. Le croûtage est obtenu par frottage à l'eau salée.	● Oeil : croûtage naturel, lisse, homogène, de couleur gris clair à beige orangé sans colorant. Pâte de couleur ivoire à jaune pâle à ouverture discrète. Raie noire bien soudée et continue sur toute la tranche. ● Toucher : pâte souple et onctueuse pouvant comporter quelques rares petits trous. ● Odorat : parfum franc et fruité. ● Goût : léger goût de crème. Le morbier peut être servi sur le plateau de fromage pour la fin du repas. Compte-tenu de la subtilité de son goût, il faut le déguster avant les fromages plus forts. Il se laisse aussi très bien cuisiner. Les vins de son terroir d'origine l'accompagnent flatteusement, comme les vins d'Arbois rouges ou blancs et le vin jaune du Jura.



Le Saint-Nectaire

Présentation :	
Fromage au lait de vache, le Saint-Nectaire a une pâte demi-ferme pressée non cuite, recouverte d'une croûte naturelle fleurie avec des tâches blanches, jaunes ou rouges selon le stade d'affinage. Il contient au minimum 45% de matière grasse. En forme de disque plat, il pèse environ 1,7 kg. Il existe un format réduit, le petit Saint-Nectaire, qui pèse environ 600 g. Le Saint-Nectaire, présenté nu, porte une marque en caséine verte, de forme elliptique pour le Saint-Nectaire fermier, rectangulaire pour le Saint-Nectaire laitier.	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
Le Saint-Nectaire se fabrique depuis des siècles dans la région des Monts Dore, en Auvergne. Le maréchal de France, Henri de La Ferté-Senneterre (1600-1681) l'a rendu célèbre à la table du roi Louis XIV. Son territoire est limité à 72 communes s'étendant sur la partie sud-ouest du département du Puy-de-Dôme et la partie nord du département du Cantal. Il s'agit d'une zone volcanique au sol riche, aux innombrables ruisseaux, et d'une altitude moyenne de 1000 m où pousse une flore abondante et variée, parsemée de plantes aromatiques. C'est elle qui donne au lait, donc au fromage, son inimitable parfum de terroir.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le caillé, obtenu à partir de lait emprésuré à chaud, est brisé, mis en moules et pressé. Il est ensuite salé puis entouré d'une toile, remis en moules et pressé encore. Après séchage, il est affiné pendant 21 jours au minimum en caves humides. Des lavages à l'eau salée entraînent le développement de fleurs blanches, jaunes ou rouges sur la croûte.	● Oeil : croûte fine couverte de fleurs blanches, jaunes ou rouges ; pâte fine. ● Toucher : pâte souple et onctueuse qui fléchit sous le doigt. ● Odorat : légère odeur de champignon. ● Goût : saveur de noisette caractéristique. Le Saint-Nectaire se consomme à tout moment et s'accompagne de vins rouges légers et fruités. Il entre aussi dans des préparations culinaires régionales : soupe de Noël, brioche au Saint-Nectaire, croûtes rôties.



Le Salers

Présentation :	
Fromage exclusivement fermier, le Salers est fabriqué à partir de lait de vache cru et entier. C'est un fromage à pâte ferme, pressée et non cuite, à la croûte sèche, épaisse et fleurie. Sa teneur en matière grasse est de 45%. Il se présente sous la forme d'un cylindre de dimensions variables, de 38 à 48 cm de diamètre, pesant de 35 à 55 kg. Il est identifié par une plaque d'aluminium de couleur rouge.	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
Les propriétés des terrains volcaniques de son terroir, riches en acide phosphorique, en potasse et en magnésie, sont telles que les pâturages constituent un véritable cru de lait. Réglisse, gentiane, myrtille, plantes odoriférantes s'y côtoient et donnent à ce fromage de haute tradition un goût d'une belle subtilité. L'histoire du Salers se confond avec celle du Cantal, et le bourg de Salers, cité médiévale située à 930 m d'altitude, lui a donné son nom.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
La fabrication de Salers n'est autorisée que pendant la période de "mise à l'herbe". Immédiatement après la traite, le lait est emprésuré, puis travaillé dans une gerle en bois. Après maturation, broyage, salage dans la masse et mise en moules, le caillé subit un second pressage de 48 heures. Le fromage est affiné en cave profonde, fraîche et humide, pendant trois mois à un an (trois mois au minimum).	● Oeil : croûte dorée, épaisse, fleurie de tâches rouges et orangées ; pâte jaune bien liée. ● Toucher : consistance ferme et souple. ● Odorat : légère odeur fruitée. ● Goût : saveur de terroir, un goût bien plein, qui tient bien en bouche, s'affirmant à l'affinage. Le Salers révèle toute sa saveur quand on le mange nature. La personnalité du Salers, l'extraordinaire étendue de sa palette de goûts, permettent des mariages gourmands allant du classique au plus insolite, avec une pomme, quelques noix, une grappe de raisin ou encore un fruit rouge, une poignée de cerises un rien acides ou quelques framboises. Beaucoup de vins se marient admirablement avec le Salers. On leur demandera d'être suffisamment légers pour en développer l'arôme : Beaujolais ou Vallée de la Loire, c'est une affaire de goût.



Le Reblochon

Présentation :	
Le Reblochon est un fromage au lait de vache entier et cru, à pâte pressée non cuite, qui se présente sous la forme d'un cylindre plat, d'environ 500 g. Il peut se présenter aussi sous forme de petit reblochon d'un poids moyen d'environ 260 g.	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
184 communes réparties sur les départements de Savoie et de Haute-Savoie forment la zone AOC (177 communes en Haute Savoie et 7 communes en Savoie).	
Le Reblochon doit sa naissance vers la fin du Moyen-Age à la dissimulation par le fermier d'une partie de sa production de lait afin de diminuer le loyer qu'il devait aux propriétaires des alpages. Ce lait était transformé en fromage. Ce n'est qu'au XVIIIème siècle qu'il commence à être commercialisé et son développement date du XIXème siècle. Les producteurs cherchent très tôt à se prémunir contre les contrefaçons et obtiennent dès 1953 une définition réglementaire de leur fromage.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Reblochon de Savoie est fabriqué exclusivement au lait entier mis en oeuvre à l'état cru et emprésuré au plus tard 24 heures après la traite. L'affinage dure au moins 15 jours. Son lien avec la zone d'appellation repose sur les conditions de production du lait : races locales et alimentation des vaches, excluant les produits d'ensilage, ce qui renforce l'influence de la flore des alpages. Des conditions spécifiques sont définies par la fabrication fermière (principalement par la fabrication deux fois par jour).	● Oeil : croûte jaune safran, recouverte d'une fine " mousse " blanche, pâte jaune ivoire. ● Toucher : consistance onctueuse et très souple. ● Odorat : légère odeur de cave, assez prononcée quand le fromage est " bien fait ". ● Goût : saveur velouté, avec un arrière goût de noisette. Le Reblochon de Savoie est un fromage de fin de repas, mais il peut également être consommé en en-cas. Facile à digérer, crémeux et mou, il convient également aux enfants. Il s'accompagne avantageusement de vins blancs frais et fruités de Savoie, mais aussi de vins rouges légers et fruités comme le Beaujolais. Il est apprécié toute l'année, mais tout particulièrement en été et en automne.



L'Abondance

Présentation :	
L'abondance est un fromage au lait cru de vache à pâte demi-cuite se présentant sous la forme d'une meule de 7 à 12 kg, à talon concave. La durée d'affinage est d'au moins 3 mois.	
Famille :	
Pâte pressée semi-cuite	
Terroir et origine	
Située dans la zone de montagne Haute-Savoie, le berceau de l'AOC est la Vallée d'Abondance. Dès avant l'an mille, les chanoines du monastère d'Abondance développent l'élevage des vaches de race Abondance, implantée dans la région par les Burgondes, et la fabrication d'un fromage de qualité. En 1381, lors de la réunion du conclave en Avignon pour procéder à l'élection du nouveau pape, 15 quintaux de fromages "Abondance" y sont expédiés. Louis XIV en était friand et, depuis, le fromage "Abondance" a maintenu sa renommée. Zone d'alpage, et de prairie de montagne, l'aire de production du fromage "Abondance" se caractérise par des pâturages d'une grande richesse floristique et aromatique, un climat très particulier, à la pluviosité élevée.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le lait issu de vaches de races Abondance, Tarine et Montbéliarde est mis en oeuvre à l'état cru dans les plus brefs délais après la traite. Le moulage est effectué sous toile dans un cercle en bois qui donne sa forme concave. L'affinage se poursuit pendant 3 mois au minimum dans des caves fraîches et humides.	● Oeil : croûtage lisse présentant les marques de la toile, de couleur ambrée, pâte jaune-ivoire avec quelques trous. ● Toucher : pâte souple et fondante. ● Odorat : odeur agréable. ● Goût : fin, franc, noisette. Légère pointe d'amertume caractéristique. L'abondance est apprécié en fin de repas servi sur un plateau ou à "chaud" en "berthoud" (Spécialité culinaire savoyarde à base d'abondance et de vin blanc). Il s'accompagne de vins légers et notamment des vins de Savoie de préférence les chasselas produits au bord du Lac Léman (Crépy, Marignan, Marin, Ripaille). Il se déguste en toute saison. Toutefois, il développe un goût et un arôme plus subtils lorsqu'il est fabriqué en été, grâce à la riche flore des alpages.



Le Beaufort

Présentation :	
C'est un fromage au lait de vache, cru et entier, à pâte pressée cuite, se présentant sous la forme d'une meule à talon concave de 20 à 70 kg. La durée d'affinage est d'au moins 5 mois.	
Famille :	
Pâte pressée cuite	
Terroir et origine	
Les hautes vallées de Savoie, au climat rude, aux pentes abruptes et aux vastes surfaces d'alpage : Beaufortin, Tarentaise, Maurienne et une partie du Val d'Arly constituent la zone AOC. La dénomination " Beaufort " n'apparaît qu'en 1865, mais l'existence d'un fromage similaire à la cour de l'empereur Trajan est déjà signalée par Pline le Jeune. Les communautés monastiques et villageoises du Moyen-Age lui donnent son essor. Des écrits du XVIIIème siècle témoignent de sa notoriété.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le lait, issu des vaches de race Tarine ou Abondance, est emprésuré à l'état cru dans un délai très court après la traite, avec de la présure préparée à partir de cailllette de veau selon des méthodes ancestrales. Après avoir été découpé en petits grains, le caillé est chauffé et brassé, puis mis dans une toile de lin, moulé et pressé dans un cercle de bois, " le cercle à Beaufort " qui lui donne son talon concave caractéristique. Le fromage obtenu après 20 heures de pressage est plongé dans un bain de saumure, puis affiné en cave pendant 5 mois minimum et jusqu'à 12 mois. Toujours fabriqué selon des méthodes artisanales et traditionnelles dans des ateliers de taille modeste, le Beaufort a su maintenir un système agro-pastoral en zone difficile, optimisant l'utilisation de la végétation très spécifique des pâturages alpins de haute et moyenne montagne.	● Oeil : croûte lisse, jaune à brun, pâte unie presque sans trous, avec quelques fines " lainures ". ● Toucher : consistance ferme, souple et grasse. ● Odorat : odeur franche, fruitée. ● Goût : fine saveur de noisette. Le Beaufort est un excellent fromage de fin de repas. Il se consomme aussi en en-cas à l'apéritif coupé en petits cubes. Il sert à confectionner la fondue savoyarde et entre dans la composition de croûtes, tartes, gratins... Les meilleures saisons sont l'hiver, le printemps et l'été. Le Beaufort s'apprécie avec les vins blancs et rouges fruités de la région.



Le Comté

Présentation :	
Fromage au lait de vache, à pâte cuite et pressée, à croûte frottée, solide, et grenée, de couleur jaune dorée à brun. Il a une forme de meule à talon droit ou légèrement convexe, d'un diamètre de 50 à 75 cm, d'une hauteur de 8 à 13 cm. Le Comté contient au moins 45% de matière grasse.	
Famille :	
Pâte pressée cuite	
Terroir et origine	
Le massif jurassien composé des communes des départements du Doubs, du Jura, et certaines communes des départements de l'Ain, de la Saône-et-Loire et de la Haute-Savoie constitue la zone AOC. La fabrication des fromages dits " en grande forme " est immémoriale dans cette région qui fut province de " Franche-Comté ". Depuis le XIème siècle, les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir quotidiennement le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule de Comté " à la fruitière ". Des auteurs antiques (Pline), mais également du XVème siècle ou encore du XIXème siècle (Victor Hugo) le citent. Sa renommée est attestée par les Bulletins Officiels de Cotations des Halles Centrales de Paris, puisque sa cotation était différente de celle des autres fromages du même type. Les vaches laitières, de race exclusivement locales (Montbéliarde ou Pie Rouge de l'Est) sont nourries par des fourrages provenant de la zone d'appellation.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Fabriqués exclusivement au lait de vache, mis en oeuvre cru et en l'état. Le lait issu de deux traites consécutives est déversé dans de grandes cuves en cuivre. Il sera transformé en caillé par apport de présure naturelle. Ce caillé est chauffé à une température de 53-55°C pendant quarante cinq minutes pour assurer la sélection thermique des germes thermophiles. Il est ensuite soutiré, pressé, salé à sec ou en saumure. L'affinage est de 120 jours minimum pendant lequel le fromage est retourné et frotté régulièrement.	● Oeil : le Comté présente peu ou pas de trous. La couleur de la pâte varie du jaune crème en hiver au jaune plus soutenu en période de pâturage. ● Toucher : la pâte a du corps et elle présente une légère souplesse. ● Odorat : l'arôme n'est pas puissant, mais riche en nuances. ● Goût : saveur ni forte, ni faible. Une palette d'arômes fruités torréfiés, floraux, végétaux et lactiques. Il se déguste nature ou en accompagnement. Exceptionnellement pour un fromage, il met en valeur les produits de la mer et de la pisciculture. Les Comtés d'été présentent des arômes plus diversifiés et fruités, alors que les Comtés d'hiver (pâte claire) se caractérisent par des nuances " noisette ", végétales et torréfiées plus marquées. Il se sert avec des vins rouges légers, des vins blancs secs, champagne y compris.

Le Bleu d'Auvergne

Présentation :	
Le Bleu d'Auvergne est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, recouvert d'une croûte naturelle fleurie. Il contient au minimum 50% de matière grasse. Moulé en forme de cylindre plat, de 8 à 10 cm de haut et de 20 cm de diamètre, il pèse de 2 à 3 kg. Il est vendu enveloppé de papier aluminium.	
Famille :	
Pâte persillée	
Terroir et origine	
L'Auvergne, région de longue tradition fromagère, a vu naître le Bleu d'Auvergne au milieu du XIXe siècle. Vers 1845, un paysan auvergnat eut l'idée d'ensemencer des fromages blancs avec une moisissure bleue provenant de pain de seigle, et de percer ensuite son fromage avec une aiguille pour que l'air pénétrant par ces trous permette à ces moisissures de se développer. Peu à peu d'autres Auvergnats utilisèrent ce procédé et leurs fromages ainsi élaborés devinrent fort réputés.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Fabriqué dans une zone correspondant au coeur du Massif Central – le Puy-de-Dôme et le Cantal – auxquels s'ajoutent quelques communes des départements limitrophes –, le Bleu d'Auvergne lui doit sa personnalité et son caractère, à la fois sauvage et généreux. Le caillé est mis en moule après découpage et brassage, puis égoutté, retourné, salé et piqué. Les cheminées d'aération ainsi pratiquées permettant au " Bleu " de se développer dans la masse. L'affinage s'effectue en caves humides, fraîches, aérées. Au bout de trois semaines, le pénicillium se développe et veine le fromage de bleu. La durée d'affinage est de quatre semaines au minimum.	● Oeil : pâte de couleur blanc à ivoire persillée de moisissures bleu vert, de façon régulière. ● Toucher : pâte ferme et onctueuse. ● Odorat : odeur assez prononcée, témoin de sa vitalité. ● Goût : goût intense, équilibré, arôme de bleu. Le Bleu d'Auvergne, de caractère très affirmé, alliant qualités gustatives et qualités digestives, est particulièrement apprécié en fin de repas. Il apporte aussi une note d'originalité à certains plats : soufflés, salades, viandes, pâtes, tartes salées et crêpes. A l'apéritif, il peut être servi sur des canapés (il est alors travaillé en pommade avec du beurre). Il se marie harmonieusement avec des vins rouges charpentés, Madiran, Gaillac, Cahors, mais aussi Bourgogne et Côtes-du-Rhône. Mais n'hésitez pas également à le marier avec des vins blancs tel qu'un Jurançon moelleux ou un Sauternes. Chaque année, on peut découvrir le Bleu d'Auvergne lors de la fête au mois d'Août à Riom-es-Montagnes (Cantal).



Le Bleu des Causses

Présentation :	
Le Bleu des Causses est un fromage au lait de vache entier, à pâte persillée, à croûte naturelle. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat d'un poids de 2 à 3 kg et contient au moins 45% de matière grasse.	
Famille :	
Pâte persillée	
Terroir et origine	
Depuis plusieurs siècles existaient, disséminées dans les Causses, des laiteries-fromageries de type artisanal. C'est dans ce pays de landes et de rocailles, au climat rude et contrasté, que le Bleu des Causses est né et puise ses qualités spécifiques et originales. Le lait y est enrichi du parfum des plantes sauvages qui y poussent. Produit uniquement dans la région des Causses qui recouvre les communes des départements de l'Aveyron, du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault, le Bleu des Causses est affiné en caves creusées dans des éboulis calcaires, ventilées naturellement par un air frais et humide. Ces caves sont situées dans une zone limitée à 5 cantons de l'Aveyron, une commune dans le Gard et une dans l'Hérault. Exposées au nord, parcourues de courants d'air frais et humides qui font venir la " fleur " du fromage, elles lui donnent sa saveur à la fois douce et ardente.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Bleu des Causses est fabriqué selon la tradition. Le lait entier est emprésuré à chaud. Le caillé est ensuite découpé, brassé et mis dans des moules percés de trous. Après ensemencement au pénicillium et égouttage, le fromage est salé, brossé, puis piqué avec des aiguilles pour que le pénicillium puisse se développer sous l'effet de l'air frais et humide des caves naturelles. L'affinage dure de trois à six mois (70 jours au minimum).	● Oeil : pâte moyennement veinée de bleu ; en été, de couleur jaune ivoire et luisante ; en hiver, plus blanche et moins humide. ● Toucher : pâte consistante, onctueuse et grasse. ● Odorat : odeur agréable et soutenue. ● Goût : du caractère, avec une saveur plus vigoureuse en hiver. Le Bleu des Causses se consomme surtout en fin de repas. Mais il est aussi délicieux cuit : il " fourre " les omelettes ou les crêpes, il assaisonne les pâtes ou les pommes de terre. Il est également excellent pour relever une viande grillée, à laquelle il donne une saveur raffinée, ou pour lier un jus de viande (rôti de boeuf par exemple). Un Bergerac moelleux fera ressortir ses saveurs. Il peut aussi être accompagné d'un vin rouge, un Bordeaux, un Cahors ou un Madiran.

Le Bleu de Gex ou Bleu du Haut Jura ou de Septmoncel

Présentation :	
C'est un fromage au lait cru de vache, à pâte persillée non présurée et non cuite se présentant sous la forme d'une meule à faces planes et au talon convexe d'un poids moyen de 7,5 kg. Sa teneur en matière grasse est au minimum de 50%.	
Famille :	
Pâte persillée	
Terroir et origine	
Ce fromage vient du massif des Monts du Jura, c'est-à-dire le Haut-Jura, à cheval sur les départements de l'Ain et du Jura. L'origine du Bleu de Gex remonte au XIV^e siècle, à l'arrivée de moines du Dauphiné qui s'installent dans le Haut-Jura à l'abbaye de Saint-Claude et apportent avec eux la technique de fabrication d'un fromage à pâte persillée. Il prendra par la suite la dénomination de Bleu de Gex. Il est également appelé Bleu du Haut-Jura ou Bleu de Septmoncel.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Elle est restée très traditionnelle. Le caillé obtenu après emprésurage du lait à 27°C est ensuite découpé, brassé et moulé. Toutes ces opérations continuent d'être faites à la main. Le salage à sec qui s'effectue comme par le passé sur plusieurs jours donne à la croûte et à la pâte une texture très particulière. L'ensemencement se fait en cave fraîche et humide où le Bleu de Gex séjourne au minimum 3 semaines. En général, l'affinage se poursuit sur une période plus longue de 2 à 3 mois.	● Oeil : croûte fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre légèrement farineuse, avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres, pâte blanche à ivoire, à marbrures bleu-vert assez pâles bien réparties. ● Toucher : pâte onctueuse et très légèrement friable. ● Odorat : odeur peu prononcée. ● Goût : légère saveur de noisette et de champignon. C'est un fromage de fin de repas. A cause de son goût léger et subtil, il doit ouvrir le plateau de fromages. Il entre aussi dans des préparations culinaires : fondues, gratins dauphinois, raclettes. Ses meilleures saisons sont l'été, l'automne et l'hiver. Ce fromage s'accommode des vins rouges de Bordeaux et des Côtes du Rhône, ainsi que des vins rouges et rosés du Jura.

Le Bleu du Vercors–Sassenage

Présentation :	
Le Bleu du Vercors–Sassenage est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, en forme de cylindre plat à talon convexe. Sa croûte présente un léger duvet blanc avec éventuellement des marbrures rouge à ivoire. D'un poids de 4 à 4,5 Kg, il contient au minimum 48% de matière grasse.	
Famille :	
Pâte persillée	
Terroir et origine	
Au X^{IV}e siècle déjà, se fabrique sur tout le Vercors un fromage à pâte persillée qui porte alors le nom de fromage de Sassenage. Les terres du Vercors étaient à l'époque dénommées montagnes de Sassenage, du fait de leur appartenance aux Seigneurs de Sassenage, bourgade commandant l'un des principaux accès au Massif du Vercors. François 1^{er} et Henri IV l'appréciaient ; Diderot le cite dans son Encyclopédie et Olivier de Serres dans son "Théâtre d'Agriculture" (1600). Toute récente AOC, le Bleu du Vercors–Sassenage est produit sur le plateau du Vercors dans une zone limitée à quelques communes de la Drôme et de l'Isère, à l'intérieur d'un parc naturel régional.	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
Fabrication L'isolement du Massif du Vercors a contribué à la préservation d'une fabrication traditionnelle du fromage. Autrefois, dans les fermes, le lait de la veille au soir était mis à bouillir, puis, après un léger écrémage, incorporé au lait cru de la traite du matin pour être emprésuré. Après brassage et égouttage, le caillé était mis dans des moules. Démoulés, les fromages étaient salés, puis affinés en subissant un certain nombre de retournements. Ce n'est qu'en 1933, que se développe une production en laiterie qui s'inspire de la tradition.	● Oeil : croûte naturelle, lisse et fine. ● Toucher : pâte souple et onctueuse. ● Odorat : légère odeur fruitée. ● Goût : saveur douce et subtile, arôme de noisette. Le Bleu du Vercors–Sassenage s'apprécie aussi bien en apéritif accompagné d'une Clairette de Die AOC, qu'en fin de repas, servi avec un Châtillon en Diois rouge. Présentant l'immense avantage de fondre sans rendre de gras, il est idéal en cuisine pour la raclette ou la confection de sauces, et accentue la saveur des mets.



Le Roquefort

Présentation :	
Le Roquefort, fabriqué exclusivement à partir de lait de brebis, cru et entier, est un fromage à pâte persillée, en forme de cylindre d'une dizaine de centimètres d'épaisseur et dont le poids varie entre 2,5 et 2,9 kg. Il contient au moins 52% de matière grasse et se présente dans un emballage de papier d'aluminium portant l'appellation " Roquefort ", accompagnée du sigle " AOC " et de la marque confédérale de la " Brebis Rouge ".	
Famille :	
Pâte persillée	
Terroir et origine	
Dès le VIII^e siècle, le Roquefort est cité dans de nombreux actes, donations, rentes, et autres. concernant le Rouergue. Charlemagne en avait fait son fromage favori. En 1411, une Charte de Charles VI reconnaît la nécessité vitale de défendre le Roquefort " en un pays où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé ", et en 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse concède aux habitants de Roquefort " le monopole de l'affinage du fromage tel qu'il est pratiqué de temps immémorial dans les grottes dudit village ". Malgré la Révolution, les privilèges accordés à Roquefort sont maintenus par la Convention qui décide que " ne sera Roquefort que ce qui sortira des caves de Roquefort ". C'est au sein d'un immense éboulis rocheux en bordure des Grands Causses, sous le plateau du Combalou, que les caves de Roquefort ont été aménagées. L'air humide, provenant des entrailles de la montagne, y pénètre par de longues failles appelées " fleurines ". Là s'accomplit un miracle de la nature qui donne au Roquefort sa saveur incomparable. Si l'affinage se fait uniquement à Roquefort, le lait nécessaire à la production du fromage est collecté dans une zone s'étendant sur le département de l'Aveyron et les départements limitrophes.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Roquefort respecte des méthodes immuables. Le lait chauffé est caillé à l'aide de présure. L'ensemencement au pénicillium s'effectue soit au moment de l'emprésurage, soit à la mise en moules, après découpage et brassage du caillé. Le fromage est retourné cinq fois par jour au cours de l'égouttage. Après le salage effectué avec du gros sel marin, les pains sont transportés à Roquefort pour y être affinés. La phase d'affinage en caves ventilés naturellement est complétée par une maturation à basse température. Le roquefort ne peut-être vendu avant 3 mois d'âge.	● Oeil : pâte veinée de bleu ou vert uniformément. ● Toucher : pâte onctueuse et bien liée. ● Odorat : bouquet très particulier, avec une légère odeur de moisissure. ● Goût : saveur à la fois fine et prononcée, piquante quand l'ffinage est avancé. Il faut lui éviter les variations trop brusques de température. Le morceau destiné au plateau de fromages sera chambré, comme un grand vin, une heure au moins avant le repas. Le Roquefort entre aussi dans des préparations culinaires : canapés, salades, soufflés, feuilletés, etc... Il s'accompagne harmonieusement de vins liquoreux, Sauternes, Jurançon ou de vins doux naturels, Maury, Rivesaltes ou Porto.

La Fourme d'Ambert ou de Montbrison

Présentation :	
La Fourme d'Ambert ou Fourme de Montbrison est un fromage au lait de vache, à pâte persillée. Elle est recouverte d'une fine croûte sèche et fleurie qui peut présenter des moisissures grisées pour la fourme d'Ambert et orangées par la fourme de Montbrison. Sa teneur au minimum en matière grasse est de 50%. On la reconnaît à sa forme très particulière, différente de celle des autres fromages : c'est un cylindre plus haut (19 cm de hauteur) que large (13 cm de diamètre), pesant environ 2 kg.	
Famille :	
Pâte persillée	
Terroir et origine	
La Fourme d'Ambert ou de Montbrison remonte de façon certaine aux premières époques de la féodalité, vers le VIII^e siècle. Mais il est probable qu'elle se préparait déjà au pays des Arvernes avant la conquête de César. Son berceau se situe dans les monts du Forez, aux étés chauds, aux hivers longs et froids, où le lait est recueilli entre 600 et 1 600 m d'altitude. Aujourd'hui, la Fourme d'Ambert ou de Montbrison est produite dans les départements de la Loire et du Puy-de-Dôme auxquels s'ajoutent quelques cantons montagneux du Cantal.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Après pasteurisation le lait est emprésuré. Découpage et brassage du caillé. Mise en moules et salage dans la masse. Egouttage et séchage avec retournements. Piquage pour favoriser la pousse du bleu et affinage dans des caves très humides pendant au moins 28 jours.	● Oeil : croûte sèche feutrée de gris et fleurie de tâches rouge orangé ; pâte grasse de couleur crème moyennement persillée. ● Toucher : pâte souple et onctueuse. ● Odorat : légère odeur de cave. ● Goût : saveur à la fois rustique, fine et parfumée. La Fourme d'Ambert ou de Montbrison est un fromage de fin de repas. On la servira accompagnée d'un rouge ou rosé, Côtes d'Auvergne, Côtes du Forez, Côte-Roannaise, mais aussi d'un blanc moelleux comme le Côteaux-du-Layon. Elle peut aussi servir à la préparation d'entrées, de salades, de soufflés, de crêpes fourrées...



Le Chabichou du Poitou

Présentation :	
Le Chabichou du Poitou est un fromage au lait de chèvre entier, à pâte molle. Sa croûte fine présente des moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues. Sa pâte est blanche, ferme mais souple. Il a la forme caractéristique d'un petit tronc de cône, dite "bonde", de 6 cm environ de hauteur et de 5 à 6 cm de diamètre. Il pèse environ 150 g après une dizaine de jours d'affinage et contient 45% de matière grasse au minimum.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
Son aire de production est très limitée. Elle correspond au Haut-Poitou calcaire qui s'étend sur une partie des départements de la Vienne, des Deux-Sèvres et de la Charente. La légende fait remonter le Chabichou du Poitou au VIII^e siècle. Il aurait été fabriqué par les Sarrasins abandonnés par les armées en fuite après la défaite infligée à Poitiers en 732 par Charles Martel. Le mot "Chabi", abréviation de Chabichou, serait une déformation de "Chebli" qui signifie chèvre en arabe.	
	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
Fabrication Le Chabichou du Poitou est fabriqué exclusivement à partir du lait de chèvre frais et entier. Le caillé frais est moulé dans un moule tronconique aux dimensions spécifiques, comprenant en son fond l'incrustation CdP (Chabichou du Poitou). Après démoulage et salage, le Chabichou du Poitou est affiné au minimum 10 jours.	● Oeil : croûte blanche teintée de gris-bleu. ● Toucher : pâte ferme mais souple, pouvant devenir légèrement cassante après un affinage prolongé. ● Odorat : légère odeur caprine. ● Goût : doux et onctueux, sans agressivité ; procure une délicate sensation de crémeux sous le palais. Fromage de fin de repas, le Chabichou du Poitou peut se consommer à tout moment, à l'apéritif notamment. Selon sa durée d'affinage, son goût se révélera plus ou moins marqué. Un vin du Haut Poitou accompagnera naturellement le Chabichou du Poitou : tous deux sont unis par le même terroir.

Le Chevrotin

Présentation :	
Le Chevrotin est un fromage au lait de chèvre cru et entier à pâte pressée non cuite et à croûte lavée. Son diamètre est de 9 à 12 cm et sa hauteur de 3 à 4,5 cm pour un poids de 250 à 350 g environ. Une plaque de caséine posée sur chaque fromage garantit son authenticité	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
Le terroir du Chevrotin se situe essentiellement dans les Préalpes de Savoie (Les Aravis, Les Bauges, Le Chablais) où, depuis plus de trois siècles, la fabrication de ce fromage de chèvre coexiste avec celle du Reblochon. A l'époque, chez les montagnards, deux ou trois chèvres fournissaient lait et viande pour la famille, ainsi que le suif pour la fabrication des chandelles. L'excédent du lait était alors transformé en Chevrotin. Aujourd'hui, des producteurs se spécialisent dans l'élevage des chèvres, qui sont particulièrement à l'aise sur les pentes abruptes de la région, avec la volonté de conserver les pratiques traditionnelles de fabrication du Chevrotin.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Chevrotin est un produit exclusivement fermier, de fabrication manuelle. Depuis la traite jusqu'au plateau de fromages, la lente transformation du lait de chèvre en Chevrotin est ponctuée d'étapes immuables : le caillage, le moulage, le salage, le séchage, le lavage et l'affinage. L'affinage, qui dure au moins trois semaines, est conduit sur des planches en épicéa. Lorsque le Chevrotin atteint sa maturité, sa pâte douce et onctueuse développe toute sa saveur. Dans la région des Aravis, les affineurs collectent le Chevrotin dans les fermes et poursuivent l'affinage dans les mêmes caves que le Reblochon fermier.	● Oeil : croûte dorée, fleurie de tâches rouges et orangées ; pâte ivoire. ● Toucher : consistance moelleuse. ● Odorat : légère odeur de sous-bois. ● Goût : saveur de terroir. Il est préférable de garder le Chevrotin dans son papier d'origine. Pour qu'il révèle sa pâte fine et onctueuse et son goût subtil, il convient de le laisser au moins deux heures à température ambiante avant de le déguster. Le Chevrotin se consomme avec une tranche de pain de campagne et un vin de Savoie, blanc ou rouge.

Le Crottin de Chavignol

Présentation :	
Le Crottin de Chavignol est un petit fromage au lait entier de chèvre. Sa pâte blanche ou ivoire est recouverte d'une croûte naturelle, fine et fleurie. Il contient au moins 45% de matière grasse. C'est un cylindre plat très légèrement bombé à la périphérie, pesant 60 g minimum. Il est présenté nu.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
Son terroir couvre le Sancerrois, le Pays Fort, la Champagne berrichonne et les régions voisines, soit une zone qui s'étend sur la majeure partie du département du Cher et sur une petite partie des départements du Loiret et de la Nièvre. Depuis le XVI^e siècle, les paysans du Sancerrois élèvent des chèvres et fabriquent des fromages qui constituent leur principale richesse. Un ouvrage de 1829 mentionne que les fromages de chèvre du Sancerrois sont connus sous le nom de " Crottin de Chavignol ", le mot " crottin " désignant à l'origine, semble-t-il, une petite lampe à huile en terre cuite.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Crottin de Chavignol est produit avec du lait très faiblement emprésuré, le plus souvent à chaud. Le caillé est mis dans des moules tronconiques percés de petits trous, les " faisselles ". Après démoulage et salage, il est séché, avec de fréquents retournements, puis affiné pendant au moins dix jours.	● Oeil : croûte à fleur bleue ou blanche, coupe lisse. ● Toucher : pâte ferme et homogène, pouvant être cassante après un affinage prolongé. ● Odorat : légère odeur caprine. ● Goût : saveur de chèvre très caractéristique, légère au printemps, plus prononcée en automne. Consommé en fin de repas comme beaucoup de fromages, le Crottin de Chavignol est apprécié dans de nombreuses circonstances. Dans le Sancerrois, il reste le casse-croûte favori du vigneron et du paysan. Suivant les goûts, on peut le manger onctueux ou très sec, avec alors un goût confirmé apprécié des amateurs. Il entre dans de nombreuses recettes régionales. Essayez-le grillé ou macéré dans du vin blanc. Il s'accompagne parfaitement d'un vin de Sancerre, blanc ou rouge, d'un Pouilly, ou encore d'un Sauvignon de Saint-Bris, qui sont des vins issus du même terroir.

Le Picodon

Présentation :	
Le Picodon est un fromage au lait de chèvre entier, à pâte molle blanche ou jaune, recouvert d'une croûte naturelle fleurie. Sa teneur minimale en matière grasse est de 45%. Il se présente sous la forme d'un petit palet circulaire de 1,8 à 2,5 cm de hauteur.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
Son terroir couvre les départements de l'Ardèche et de la Drôme, le canton de Barjac dans le département du Gard et le canton de Valréas dans le département du Vaucluse. Depuis toujours, le Picodon est connu comme le fromage de chèvre des montagnes de l'Ardèche et de la Drôme. Son nom, d'origine occitane, signifierait "piquer". Dans ces régions, la chèvre était souvent le seul animal laitier. Elle a donné lieu à une véritable civilisation. Mais la chèvre tarissant en hiver, il fallut trouver le moyen de conserver le lait sous forme de fromage. Ainsi est né le Picodon qui pouvait, selon les besoins, être consommé plus ou moins affiné, ce qui est toujours le cas aujourd'hui.	
Fabrication	
Le Picodon est fabriqué avec du lait additionné d'une faible quantité de présure. Le caillé est versé avec une louche dans des moules percés de trous. Egouttage et salage se font en deux temps au sel sec. Le séchage est effectué sur grilles et l'affinage dure au moins quatorze jours. Le Picodon est dit "affiné méthode Dieulefit" quand il a subi un affinage d'au moins un mois entrecoupé de lavages.	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
● Oeil : croûte à belle fleur bleue ou blanche, coupe franche. ● Toucher : pâte ferme, fine et homogène, pouvant être cassante après un affinage prolongé. ● Odorat : légère odeur caprine. ● Goût : saveur de chèvre d'autant plus prononcée que le fromage est mûr. Le Picodon se savoure le plus couramment en fin de repas. Suivant les goûts, on le choisira jeune ou sec. Chaud ou froid, il se mélange avec la salade. Il est excellent grillé et peut être macéré dans du vin blanc, de l'eau-de-vie ou de l'huile d'olive. Les vins des Côtes-du-Rhône, rouges ou blancs, l'accompagnent harmonieusement.	



Le Pélardon

Présentation :	
Le Pélardon est un fromage au lait de chèvre cru et entier à pâte molle. Sa croûte est fine. Sa pâte est de couleur blanche à ivoire, de texture homogène. Sa forme est celle d'un cylindre à bords arrondis d'environ 2,2 à 2,7 cm de hauteur et de 6 à 7 cm de diamètre. Il pèse un peu plus de 60 grammes onze jours après l'emprésurage, et contient 45% de matière grasse dans la matière sèche.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
Le Pélardon est produit dans une aire délimitée qui s'étend des Cévennes et Garrigues de la Lozère, du Gard et de l'Hérault jusqu'à la Montagne Noire et les Hautes Corbières de l'Aude. Les chèvres parcourant cette zone typiquement méditerranéenne, avec un climat et un relief difficile, donnent ainsi un lait dont la composition confère au Pélardon sa typicité. Depuis toujours en Languedoc, les chèvres étaient principalement élevées avec les moutons, assurant ainsi la viande, lait et fromages aux hommes de notre région. C'est au 18ème siècle, et plus précisément en 1756 que l'abbé Boissier de Sauvages s'attarde sur la définition du fromage appelé PERALDOU, et présenté comme un petit fromage rond et plat, fabriqué en Cévennes. Les synonymes ne manquent pas (Pélardon, Paraldon, Pélardou, Péraudou), mais ceux-ci ne résistent pas au temps, et dès la fin du 19ème siècle, le terme Pélardon est employé par tout un chacun.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Les techniques de fabrication, définies il y a plusieurs années, restent les mêmes. Le lait ne subit aucun traitement thermique. L'ensemencement en ferments lactiques se fait à partir du lactosérum issu de la fabrication précédente. Une faible quantité de présure est ajoutée pour donner un caillage essentiellement lactique. Le moulage s'effectue à la louche, à partir de caillé frais. L'affinage du Pélardon doit être de onze jours minimum à compter de l'emprésurage, afin de lui permettre de développer ses meilleurs atouts grâce à sa texture onctueuse et crémeuse.	● Oeil : croûte fine, couverte en partie ou en totalité de moisissures jaunes pâles, blanches ou bleues. Pâte de couleur blanche à ivoire, d'aspect lisse à la coupe. ● Toucher : pâte de texture homogène, onctueuse et crémeuse, qui peut devenir cassante après un affinage prolongé. ● Odorat : odeur caprine puissante pas désagréable et odeurs florales ou de miel. ● Goût : goût de noisette quand il est jeune, et goût de chèvre plus marqué quand il est affiné. De plus, depuis quelques années, le Pélardon sort du traditionnel plateau de fin de repas pour investir les entrées où on peut le déguster pané, doré au four avec un filet d'huile d'olive. Ainsi, il donne à la traditionnelle salade verte un intérêt insoupçonné. Le Pélardon se retrouve aussi dans les sauces accompagnant boeuf et agneau du Languedoc. Les vins AOC du Languedoc accompagnent l'AOC Pélardon: Parrains de l'AOC Pélardon, les grands vins qui parlent le Languedoc sont les parfaits complices du Pélardon. Citons, entre autres, ceux de Saint-Chinian, Minervois, Faugères et Coteaux du Languedoc.

Le Pouligny Saint Pierre

Présentation :	
Le Pouligny Saint-Pierre est un fromage à pâte molle fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier et cru. Il se présente sous forme d'une pyramide élancée, à la base carrée, d'une hauteur de 12,5 cm et dont le sommet est un petit carré de 2,5 cm de côté. D'un poids de 250 g minimum, il existe aussi dans un format plus petit qui ne pèse alors que 150 g. Les crêtes de la pyramide sont franches et régulières, tandis que sa croûte fine est recouverte de moisissures superficielles, blanches et bleutées.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
L'air d'appellation s'étend sur un territoire peu étendu de 22 communes de l'arrondissement de Le Blanc, dans la partie occidentale du Berry, au coeur du Parc Naturel Régional de la Brenne. C'est aujourd'hui la plus petite zone d'appellation d'origine fromagère, mais aussi la plus ancienne au niveau caprin. C'est le "pays des mille étangs", situé dans le prolongement de la Champagne Berrichonne qui tapissent de vastes étendues planes de bois et de landes dominées par des buttes de grès. La pauvreté des sols, d'un potentiel agronomique très faible, ajoutée à la singularité de la flore, landes, espèces odorantes, épineux et chênes, luzerne et sainfoin expliquent que depuis longtemps les habitants s'y soient livrés à l'élevage des chèvres. Le climat y est très particulier, plus chaud et plus sec que celui des secteurs environnant. C'est pourquoi les traditions d'élevage de chèvres et de fabrication fromagère soient ici très anciennes.	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le lait des chèvres de race Alpine, Saanen ou Poitevine est mis à cailler par adjonction d'une faible quantité de présure de cailllette de chevreau, pendant un minimum de 18 heures. Il s'agit d'une coagulation lente qui va permettre d'obtenir un caillé régulier et ferme indispensable à une bonne fabrication Ensuite le caillé est moulé à la louche, afin qu'il se brise le moins possible. Il s'égouttera de manière spontanée pendant au minimum 24 heures. Après démoulage, le fromage est salé sur toutes ses faces puis mis à sécher environ 3 jours, avant de gagner le haloir pour y être affiné pendant un minimum de 7 jours.	● Oeil : croûte fine et bleutée ; pâte couleur ivoire. ● Toucher : pâte ferme mais souple. ● Odorat : légère odeur caprine. ● Goût : saveur de terroir prononcée. Le Pouligny Saint Pierre présente une gamme étendue de saveurs lui permettant d'être dégusté par un large public. Peu affiné, son goût léger le fera apprécier dans des salades, coupés en petits cubes, avec de l'huile de noix ou sur des toasts chauds coupés en tranches fines. Légèrement piqué de bleu, il conviendra aux palais plus exigeants en quête d'un goût de noisette et de terroir. Enfin, affiné bleu, il sera recherché par les amateurs de goûts francs et affirmés. Pour l'accompagner, la tradition est stricte : "seul un bon vin blanc sec et fruité, met pleinement en valeur la saveur prononcée du Pouligny Saint Pierre". Un vin des vallées et coteaux du Cher et de la Loire permettra une belle harmonie, qu'il s'agisse d'un Rieulilly, d'un Quincy, d'un Menetou-Salon, d'un Sancerre ou d'un Sauvignon de Touraine ou du Berry

Le Rocamadour

Présentation :	
Le Rocamadour est un petit fromage au lait de chèvre cru, entier et contenant 45% de matière grasse. Il se présente sous la forme d'un palet d'environ 35 grammes, de 6 cm de diamètre et de 1,6 cm de hauteur. De couleur blanche ou crème ivoire, sa peau striée présente un aspect légèrement velouté.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
Son terroir couvre les Causses du Quercy, soit une zone qui s'étend sur la majeure partie du département du Lot et quelques communes de l'Aveyron, de Corrèze, de Dordogne et du Tarn et Garonne. Jadis appelé "cabécou de Rocamadour", ce qui signifie petit fromage de chèvre en occitan, il fait partie des plus anciens produits des Causses du Quercy. Dans une monographie du XVème siècle, le Rocamadour est cité en tant que valeur de métayage et d'impôt.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Rocamadour est fabriqué à partir du lait de chèvre cru et entier, emprésuré à chaud. Le caillé obtenu coagule pendant vingt heures au moins. Il est égoutté sans tranchage pendant au moins 12 heures. Malaxé et salé, il est ensuite moulé manuellement puis affiné en hâloir ou en cave, pendant six jours au minimum, à une température de 10 degrés.	● Oeil : peau striée, veloutée et solide. Pâte de couleur blanche, crème-ivoire et beige foncé. ● Toucher : pâte souple. ● Odorat : odeur caprine. ● Goût : saveur de chèvre avec une texture fondante et moelleuse. Suivant les goûts, on peut l'apprécier crémeux ou sec avec des arômes plus puissants. Il se savoure en fin de repas et dans des salades. Il entre aussi dans la composition de recettes régionales comme la tarte quercynoise au Rocamadour, le Rocamadour aux choux et au miel, le fritot de Rocamadour, le Rocamadour en croûte de noix. Les vins de la région de Cahors s'accordent parfaitement.



Le Sainte-Maure de Touraine

Présentation :	
Le Sainte-Maure de Touraine, fabriqué avec du lait de chèvre entier, est un fromage à pâte molle, à moisissures superficielles. La pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, d'au moins 45% de matière grasse, est traversée par une paille de Seigle gravée au nom de l'appellation et attestant l'origine de la fabrication. Il se présente sous la forme d'une bûche allongée tronconique, d'un poids minimum de 250 g. Le Sainte-Maure est un fromage de chèvre produit dans la région de Touraine, mais seul le " Sainte-Maure de Touraine " bénéficie de l'AOC.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
L'élevage de troupeaux de chèvres et la production de fromage dans la région tourangelle remonteraient, selon certaines sources (Archives d'Indre-et-Loire), à la période carolingienne (VIII^e et IX^e siècles). De nombreux documents, à diverses époques, attestent de la qualité et de la notoriété de ce fleuron de la gastronomie tourangelle. De nos jours, le Sainte-Maure de Touraine est produit dans une zone délimitée correspondant à l'ancienne province de Touraine, c'est-à-dire le département d'Indre-et-Loire, les cantons limitrophes du Loir-et-Cher, de l'Indre et quelques cantons et communes limitrophes de la Vienne. Sa réputation n'est plus à faire.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Sainte-Maure de Touraine est obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre frais avec addition d'une faible quantité de présure. Le caillage s'effectue pendant une durée d'environ 24 h. Le pré-égouttage est interdit. Le caillé est versé de façon à le briser le moins possible dans des moules tronconiques, évasés. Le fromage est démoulé, salé légèrement et saupoudré de charbon de bois. La durée d'affinage est de dix jours au minimum à compter du jour d'emprésurage. L'utilisation de caillé congelé est interdite.	● Oeil : croûte bien fine et régulière avec moisissures superficielles gris-bleutées. ● Toucher : pâte ferme et homogène. ● Odorat : odeur légèrement caprine. ● Goût : saveur de chèvre très caractéristique, douce et au goût de noisette selon les saisons. Le Sainte-Maure de Touraine est souvent consommé en fin de repas. Présenté en tranches fines, il peut aussi être servi à l'apéritif. On peut également le rôtir au four. Il s'apprécie onctueux ou sec, accompagné de vins de sa région, un vin rouge léger et fruité, Bourgueil, Chinon, Gamay ou Cabernet d'Anjou, ou un vin blanc sec, Touraine blanc.



Le Selles-sur-Cher

Présentation :	
Le Selles-sur-Cher, au lait de chèvre entier, se reconnaît à sa pâte molle de couleur blanche et à sa croûte naturelle cendrée à la poudre de charbon de bois. Il contient au moins 45% de matière grasse et se présente sous une forme tronconique très plate à bords biseautés, d'un poids de 150 g environ.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
Le Selles-sur-Cher est produit dans une aire délimitée correspondant à la Sologne occidentale et comprenant une partie des départements du Cher, de l'Indre et du Loir-et-Cher. L'unité florale et climatique de cette région donne au lait un goût particulier qui contribue aux arômes spécifiques du Selles-sur-Cher. A l'origine, c'est un fromage de consommation familiale. Son développement date du XIXe siècle, et la ville de Selles-sur-Cher, principal centre de collecte et de revente, lui donne son nom.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Selles-sur-Cher est obtenu à partir de lait additionné d'une faible quantité de présure. Les moules de forme tronconique sont remplis à la louche. Le fait de ne pas briser le caillé contribue à assurer toute la finesse originale de la pâte. Deux opérations demandent un tour de main spécial : le salage et le cendrage réalisés par pulvérisation de poudre de charbon de bois mélangée à du sel. L'affinage dure de dix jours (au minimum) à trois semaines.	● Oeil : forme bien nette, croûte bleu foncé, pâte d'un blanc pur. ● Toucher : pâte ferme et très fine. ● Odorat : odeur légèrement caprine. ● Goût : saveur douce et noisetée, pâte fondante. Le Selles-sur-Cher est avant tout un fromage de fin de repas qui s'accompagne des vins de son terroir : un vin blanc sec, Touraine blanc, ou un rouge léger et fruité, Chinon, Bourgueil. Présenté en tranches fines, il peut aussi être servi à l'apéritif. Il ne faut surtout pas gratter la croûte : c'est elle qui donne au fromage son caractère particulier. Très décoratif, il apporte une note fraîche dans un buffet de fromages.



Le Valençay

Présentation :	
Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, le Valençay se présente sous forme de pyramide tronquée, à base carrée de 6,5 cm de côté, à croûte fleurie, de couleur gris clair à gris bleuté. Il contient 45% de matière grasse.	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
L'origine de la pyramide tronquée, dérivée de la forme classique de pyramide, serait due à Talleyrand, châtelain de Valençay, qui s'était intéressé à la mise en valeur de ses immenses domaines. Au XIXe siècle, d'importants élevages caprins autour de Valençay expédiaient leurs fromages vers les Halles de Paris. Traditionnellement produit dans le Berry, le Valençay doit être fabriqué dans une zone qui s'étend essentiellement sur le département de l'Indre et quelques communes des départements limitrophes du Cher, de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. C'est l'une des plus récentes AOC fromagères (décret du 13 juillet 1998).	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
La méthode de fabrication du Valençay est identique à celle employée autrefois : lait cru de chèvre, présure naturelle d'origine animale, durée du caillage comprise entre 24 et 36 heures, moulage à la louche puis égouttage, démoulage et salage au sel cendré et enfin affinage pendant 11 jours minimum à compter du jour de l'emprésurage.	● Oeil : croûte naturelle feutrée grise, avec des nuances de blanc et de bleuté tournant au vert. ● Toucher : pâte ferme et homogène d'un blanc porcelaine. ● Odorat : odeur de sous-bois, agrémenté de nuances florales. ● Goût : saveur légèrement lactique, parfum de noix fraîche ou de fruits secs. Le Valençay est le compagnon de tous les bons moments – apéritif, en-cas, casse-croûte, fin de repas – qu'il conviendra d'accompagner d'un vin de son terroir, Valençay blanc, rosé ou rouge.

Le Brocciu Corse ou Brocciu

Présentation :	
C'est un fromage de lactosérum de forme tronconique dont le poids, après conditionnement, doit être supérieur ou égal à 250 g et inférieur ou égal à 3 kg selon les quatre types de moules autorisés. Le Brocciu corse ou Brocciu est un fromage soit "frais", soit "passu". Il contient au minimum 40 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 20 g pour le fromage d'appellation de type frais et 35 g pour le fromage de type "passu".	
Famille :	
Fromage frais	
Trroir et origine	
La production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum doivent être effectués dans les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud. La Corse possède, depuis les temps les plus reculés, une solide tradition d'élevage et de fabrication fromagère. Il reste peu de traces écrites d'une tradition qui, en Corse, est essentiellement orale. Cependant, à la fin du XIXe siècle, des écrits témoignent des qualités du Brocciu considéré comme mets national. En 1983 il obtient l'appellation d'origine à une époque où ce produit n'était pas considéré du point de vue réglementaire comme un fromage, mais seulement comme un produit laitier.	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
Le Brocciu est fabriqué exclusivement avec du lactosérum frais de brebis et/ou de chèvre, additionné de lait entier de brebis et/ou de chèvre mis en oeuvre à l'état cru, et de sel. Le lait de brebis ou de chèvre doit provenir d'un troupeau d'ovins, de race corse ou sarde et de leurs croisements ou de caprins de race corse. L'alimentation provenant des parcours est prépondérante. Un complément de fourrage et de concentrés à base de céréales produits dans la zone est autorisé. Les fourrages fermentés sont interdits. Traditionnellement, la fabrication du Brocciu fait suite à la fabrication de caillés frais de brebis et/ou de chèvres à caractère "présure", permettant de disposer de lactosérum. La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure traditionnelle. Le lactosérum frais est additionné à 25% au plus de lait entier de brebis et/ou de chèvre, puis chauffé entre 80 à 90°C. Le produit obtenu est alors placé dans des moules tronconiques pour égouttage permettant d'obtenir des fromages de 250 g, 500 g, 1 kg ou 3 kg. Il est commercialisé soit frais, soit "passu". Le Brocciu "passu" subit un salage sec, suivi d'un affinage dans l'aire de production, d'au moins 21 jours.	● Oeil : blanc crémeux à l'état frais ● Toucher : pâte fondante. ● Odorat : odeur agréable. ● Goût : très doux, s'accompagne volontiers de confiture, sel, poivre ou arrosé de marc..



La Tome des Bauges

Présentation :	
La Tome des Bauges est un fromage à pâte pressée, au lait cru de vache. Elle a la forme d'un cylindre de 18 à 20 cm de diamètre, de 3 à 5 cm de hauteur, pesant entre 1,1 et 1,4 kg.	
Famille :	
Pâte pressée non cuite	
Terroir et origine	
Fromage traditionnel de toutes les familles des Bauges, dont la production en tant que produit "marchand" s'est développé récemment : spécialisation des fabricants fermiers et fromagers sur un produit ayant une dimension commerciale significative dans le courant du XXème siècle. Jusqu'au XVIIIème siècle, la Tome des Bauges est réservée à la consommation domestique. Pour les savoyards, elle constitue un élément essentiel du repas du soir et des casse-croûte. Aujourd'hui c'est un fromage de plateau à part entière.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le lait issu des vaches de race Abondance, Tarine et Montbéliarde est mis en oeuvre à l'état cru une fois par jour. La fabrication est réalisée dans des cuves en cuivre et doit favoriser le développement de la flore naturelle du lait. L'affinage dure 5 semaines sur l'aire géographique de l'A.O.C.	● Oeil : croûte tourmentée, grise, sur laquelle peuvent se développer des fleurs de couleur jaune, rouge, rose ou blanche. Pâte ivoire à jaune. ● Toucher : pâte souple et fondante ● Odorat : odeur de cave légère ● Goût : arômes fruités et variés Traditionnellement, la Tome des Bauges se consomme avec une tranche de pain de campagne. Mais vous romprez la monotonie en égayant le tout de noisettes, de pruneaux, de pommes reinettes, de fenouil, de tomates, d'endives...

