LES 750 MEILLEURS FROMAGES DU MONDE

# Le grand LIVRE DES FROMAGES



Les secrets de fabrication • Des saveurs uniques • Comment les déguster

MILAN




**Quels fromages conseiller à tout amateur digne de ce nom ? Pourquoi valent-ils le détour ? D'où vient leur spécificité ? Vous le saurez en découvrant cette somme écrite par une équipe de spécialistes sous la direction de Juliet Harbutt.**

**Vous voici arrivé au paradis du fromage : découvrez plus de 750 variétés classées par régions. Présentés en gros plan comme si vous alliez les acheter, avec des indications sur les producteurs, l'affinage, le goût et des conseils pour les déguster, ces fromages vont vous mettre l'eau à la bouche.**

**Découvrez l'appenzeller des Alpes suisses, lavé dans une préparation à base de cidre, de vin blanc, d'herbes et d'épices ; le bath soft cheese, un onctueux fromage du Somerset qui débute sur une note de ciboule et continue sur un délicat parfum de champignons ; le sarments d'amour, un chèvre que les Ardéchois savourent à l'apéritif avec un verre de rosé bien frais…**

Juliet HARBUTT

# *Le grand* LIVRE DES FROMAGES

MILAN

MILAN

Traduit de l'anglais par Jean-René Dastugue.

Pour l'édition française :
© 2010 Éditions Milan
300, rue Léon-Joulin, 31101 Toulouse Cedex 9 – France
www.editionsmilan.com

Un livre Dorling Kindersley
www.dk.com

Titre original : *The finest selection world cheese book*
© 2009 Dorling Kindersley Limited, London

Couverture et mise en page intérieure : Pascale Darrigrand.

L'édition française de cet ouvrage a été réalisée
avec la collaboration de Stéphanie Scudiero et Brigitte Balmes.

Droits de traduction et de reproduction réservés pour tous les pays.
Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage est interdite.
Une copie ou reproduction par quelque procédé que ce soit,
photographie, microfilm, bande magnétique, disque ou autre,
constitue une contrefaçon passible des peines prévues par la loi
du 11 mars 1957 sur la protection des droits d'auteur.

Dépôt légal : 4e trimestre 2010
ISBN : 978-2-7459-4590-7
Imprimé à Singapour





# SOMMAIRE


## Introduction 6

Les différents types de fromages 8
Comment utiliser ce livre 9
Fromages frais 10
Fromages frais affinés 12
Fromages à pâte molle
et croûte fleurie 14
Fromages à pâte molle
et croûte lavée 16
Fromages à pâte pressée 18
Fromages à pâte persillée 20
Fromages parfumés 22
Le plateau idéal 24

## France 26

**Flash sur...**
Beaufort 38
Brie de Meaux 46
Comté 56
Époisses de Bourgogne 64
Reblochon de Savoie 74
Roquefort 82
Sainte-maure-de-Touraine 92

## Italie 102

**Flash sur...**
Gorgonzola 110
Mozzarella di bufala 120
Parmigiano-reggiano 130
Taleggio 138

## Espagne et Portugal 146

Espagne 148
Portugal 167

**Flash sur...**
Mahón 154
Manchego 162

## Grande-Bretagne et Irlande 170

Angleterre 172
Écosse 207
Pays de Galles 213
Irlande 219

**Flash sur...**
Cheddar 180
Stilton 192
Yarg Cornish Cheese 200
Caboc 210
Caerphilly 216

## Benelux 226

Belgique 227
Pays-Bas 230

**Flash sur...**
Gouda 232

## Allemagne, Autriche et Suisse 234

Allemagne 235
Autriche 238
Suisse 240

**Flash sur...**
Emmentaler 242

## Scandinavie 246

Danemark 247
Norvège 249
Suède 250
Finlande 253

## Europe de l'Est et Proche-Orient 254

Grèce 256
Hongrie 260
Slovaquie 260
Turquie 261
Chypre 261
Liban 264
Israël 264

**Flash sur...**
Feta 258
Halloumi 262

## Les Amériques 266

États-Unis 270
Canada 312
Mexique 320
Brésil 321
Argentine 321

**Flash sur...**
Monterey Jack 286

## Japon 322

## Océanie 326

Australie 328
Nouvelle-Zélande 335

## Glossaire 342

## Adresses 344

## Index 346

## Remerciements 352

# Introduction

Les premières traces de fabrication du fromage remontent à l'an 2800 avant Jésus-Christ, cependant sa découverte reste sans aucun doute le fruit d'un heureux hasard. On oublie du lait près du feu, ou dans un sac fait avec l'estomac d'un animal, il tourne, le caillé (solide) et le petit-lait (liquide) se séparent ; et l'homme découvre que sa denrée la plus précieuse peut être conservée sous forme de fromage et que la présure présente dans l'estomac de l'animal qui le donne fait office de coagulant.

## Histoire du fromage

Quelque 5 000 ans plus tard, on fabrique du fromage partout dans le monde avec du lait produit par les animaux les plus divers, depuis les rennes de Laponie jusqu'aux bufflonnes d'Australie, en passant par les yaks du royaume du Bhoutan. Le miracle est que, même si le goût du lait est à peu près le même partout dans le monde, la variété des textures, des goûts et des arômes du fromage est presque infinie, et quasiment n'importe lequel peut être produit n'importe où dans le monde. Toutefois, la taille, la forme et le lait d'un fromage ont subi des influences extérieures aussi variées que les événements historiques, des siècles d'expérimentation, les ordres religieux et le relief.
Les nuances de la texture et du goût sont, quant à elles, déterminées par les matières premières : le type et la race de l'animal, le sol, le pâturage, le climat, le microclimat et le savoir-faire du fromager.

**Les fromages européens** doivent beaucoup aux Grecs et, plus tard, aux Romains, qui ont amélioré et exporté leurs recettes de fabrication dans toute l'Europe pour nourrir leurs légions au fur et à mesure de l'extension de leur empire. Un héritage dont on trouve aujourd'hui des traces évidentes un peu partout.
Au Moyen Âge, de nombreux ordres monastiques prolifèrent sur le Vieux Continent, en Grande-Bretagne ainsi qu'en Irlande, en particulier les moines bénédictins, puis les cisterciens. Ils élaborèrent les fromages que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de fromages trappistes ou monastiques, parmi lesquels le maroilles du nord de la France fut vraisemblablement le premier.



**L'art antique de la fabrication du fromage** est magnifiquement représenté sur cette gravure suisse pittoresque sur bois.

**Historiquement,** la taille était déterminée par la quantité de lait disponible et la distance du marché le plus proche. Pour cette raison, les fromages des montagnes eurent tendance à être grands ; les fermiers préparaient leur lait pour confectionner des produits à maturation lente qu'ils pouvaient vendre à la fin des mois d'été, lorsque les vaches revenaient dans les vallées. Tandis que ceux faits dans les vallées, proches de marchés plus importants, étaient plus petits, leur maturation plus rapide, et ils étaient vendus sur les marchés hebdomadaires. La forme était déterminée par le goût du fabricant et les matériaux disponibles pour réaliser les moules – des herbes tressées, de la terre cuite ou du bois.

**Aujourd'hui,** les fromages traditionnels européens sont habituellement fabriqués dans des zones précises par divers artisans fromagers dont la production totale est suffisamment importante pour être disponible dans le monde entier. Parmi les exemples les plus communément cités, on trouve le camembert de Normandie au lait cru, fabriqué par seulement 5 producteurs, et le parmigiano-reggiano, qui en réunit environ 830 petits. Toutefois, les fromages artisanaux qui se sont développés ces trente dernières années ont pour la plupart été créés par des fabricants isolés et sont assez souvent difficiles à trouver en dehors de leur région ou pays d'origine, même s'ils sont produits en grande quantité.

# Les fondamentaux

La personnalité et l'identité d'un fromage sont déterminées par un certain nombre de facteurs naturels.

**Le climat** et l'environnement naturel, y compris les minéraux que renferme le sol, ont une influence sur le type de flore qui y pousse et par conséquent sur ce que mangent les animaux qui produisent le lait, agissant ainsi sur ses saveurs subtiles. Même quelqu'un de peu averti ne peut manquer de déceler la différence entre l'herbe fraîche, le trèfle sauvage ou les fleurs de prairie et la nourriture compactée, l'ensilage ou les navets. Les minéraux affectent également la vitesse de maturation, la texture et la saveur du fromage.

**L'animal et ses habitudes alimentaires** ajoutent une autre dimension. La vache, qui aime son confort, se retrouve principalement sur les pâturages des plaines riches, des vallées luxuriantes et des montagnes ensoleillées. Les chèvres, contrairement aux vaches et aux brebis, sont des fureteuses et se nourrissent d'une flore rare mais aromatique trouvée dans les haies, les pitons escarpés, les vallées rocheuses ou, lorsque l'occasion se présente, les jardins méticuleusement entretenus des fermiers. Le lait qui en résulte est herbeux, comme un vin blanc frais dans lequel on aurait fait infuser des herbes et qui en vieillissant évoque les amandes en poudre ou le massepain. Le goût sucré, proche du caramel, du lait de brebis est apprécié en Europe et au Moyen-Orient depuis des millénaires. Les nombreuses races se sont adaptées à presque tous les types de climats, certaines ne disposant que de très peu de nourriture et ne donnant chaque jour que peu de litres d'un lait imprégné de l'essence de la végétation, des herbes et des plantes aromatiques sauvages qui constituent leur régime alimentaire. La race de l'animal peut également avoir une influence. Comparé à l'important volume que l'on obtient de la holstein, par exemple, le lait des vaches guernesey ou jersiaises présente de gros globules gras qui donnent un fromage plus riche et plus souple, d'un jaune profond semblable à celui d'un Monet, et le lait doux et suave de la vache montbéliarde est réputé dans toute la Savoie.

**Les microclimats** qu'offrent la laiterie et le hâloir apportent la touche finale. De minuscules moisissures colorées, amenées par le vent, et des levures vont faire de chaque nouveau lot de caillé la toile sur laquelle elles vont créer leur chef-d'œuvre quotidien, alors qu'au contraire une multitude de bactéries naturelles vont, elles, préférer l'isolement et la chaleur d'un lieu clos pour exercer leur magie. Ces éléments vont transformer les sucres du lait, le lactose, en acide lactique, et la fermentation peut alors démarrer. Si à une époque ce processus se déroulait de manière naturelle et aléatoire, l'essentiel en a été maîtrisé et contrôlé par les fabricants de fromage pour obtenir un résultat final plus prévisible. La microflore ainsi que toutes les subtilités qui se trouvent dans le lait ne peuvent cependant pas être conservées en raison de la pasteurisation, et il faut les réintroduire sous la forme d'un cocktail de bactéries, le ferment. Hélas, ces cultures produites en laboratoire n'imitent qu'imparfaitement la complexité des phénomènes naturels.

# La fabrication du fromage

Le matériel destiné à la fabrication du fromage et les méthodes employées varient selon les fabricants, mais les principes de base sont, eux, restés les mêmes depuis des millénaires.

1 **Le lait.** Idéalement, le lait est amené directement de la salle de traite à la laiterie, où il est vérifié et testé afin de s'assurer de sa pureté et de sa propreté. Il peut à ce moment-là être pasteurisé, généralement à une température de 73 °C pendant 15 secondes. Le lait est ensuite transféré dans une cuve et chauffé jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau d'acidité requis en fonction du type de fromage à fabriquer.

2 **La coagulation ou caillage.** Une fois que l'acidité a atteint le niveau souhaité, on y ajoute un mélange spécifique de bactéries appelé ferment lactique. Le lactose (les glucides du lait) va alors se transformer en acide lactique et participer à la saveur, à l'arôme et à la texture du fromage. (Une acidité trop importante ou trop faible donnera des fromages imparfaits.) La plupart des fromages sont faits en y introduisant de la présure (prélevée dans l'estomac d'un animal allaité et non sevré) ou un autre coagulant pour s'assurer que les liens entre les protéines et la graisse présentes dans le lait soient maintenus dans le lactosérum (petit-lait). C'est l'étape fondamentale de la fabrication du fromage, car le niveau de coagulation va déterminer le taux d'humidité final du fromage, qui, à son tour, va influencer la vitesse de la fermentation.

3 **L'égouttage :** séparation du caillé et du petit-lait. Frais, le caillé ressemble à de la gelée blanche, et le lactosérum est un liquide jaune-vert. Si ces deux éléments sont séparés en douceur, on obtiendra des fromages plus souples et assez humides, tandis que le fait de couper le caillé va entraîner une perte plus importante de lactosérum et donner des fromages plus durs. Plus les morceaux seront petits, plus le fromage final sera dur et sa texture fine. Le lactosérum est évacué une fois atteinte l'acidité souhaitée.

4 **Le moulage et le salage.** Le caillé est alors placé dans des moules ou des cercles et parfois pressé avant d'en être ressorti. Une fois dehors, le fromage est frotté ou saupoudré de sel, ou bien encore plongé dans de la saumure avant d'être placé dans une chambre froide ou un hâloir pour l'affinage.

5 **L'affinage.** Il s'agit ici du summum de l'art de la fabrication du fromage. C'est le moment où vont s'affirmer le caractère du lait et les saveurs uniques nées des pâturages. Un bon affineur, celui qui s'occupe de la maturation des fromages, peut amener le plus simple des fromages à révéler chacune des nuances de sa saveur. Les produits artisanaux changent de jour en jour, en fonction du pâturage, de la saison, des conditions à l'intérieur de la cave et du fabricant lui-même ; ainsi, contrairement au vin, la cuvée du fromage est journalière, et c'est ce qui le rend si extraordinaire et si sublime.

# Les différents types de fromages



**FROMAGES FRAIS**
**(voir p. 10-11)**



**FROMAGES FRAIS AFFINÉS** **(voir p. 12-13)**



**FROMAGES À PÂTE MOLLE ET CROÛTE FLEURIE** **(voir p. 14-15)**



**FROMAGES À PÂTE MOLLE ET CROÛTE LAVÉE** **(voir p. 16-17)**

Il n'existe pas de système universel pour identifier les fromages. Chaque pays producteur dispose de son propre système basé sur l'emploi de termes tels que mi-dur, mi-cuit, pressé non cuit, à croûte orange ou lavée, qui n'évoquent pas grand-chose et ont plutôt tendance à semer la confusion dans l'esprit des amoureux du fromage.

Le système de classification de cet ouvrage est, au contraire, très simple à comprendre. Les fromages sont triés en fonction de leur type de croûte et de leur texture. Le caractère, l'arôme et le goût spécifiques à chacun sont également influencés par les matériaux de base à disposition, fournissant ainsi une infinité de variétés à découvrir.

Et cela fonctionne de la façon suivante : c'est la quantité d'humidité, ou de petit-lait, que l'on laisse dans le fromage qui va déterminer non seulement la texture de l'intérieur du fromage, mais également le type de croûte et de moisissures qui vont s'y développer. Il y a bien sûr quelques exceptions, à cheval sur deux catégories, mais la plupart sont faciles à classer.

Le système de classement (voir p. 10 à 23) définit sept types de fromages différents : frais, frais affinés, pâte molle et croûte fleurie, pâte molle et croûte lavée, pâte pressée, pâte persillée, parfumés.

Grâce à cette méthode, un simple coup d'œil et une légère pression du doigt vous suffiront pour classer 99 % des fromages que vous trouverez. Avec un peu de pratique, vous pourrez évaluer les caractéristiques de base d'un produit, la puissance de sa saveur, comment il se comportera si vous le cuisinez, et même son affinage et sa qualité.



**FROMAGES À PÂTE PRESSÉE** **(voir p. 18-19)**



**FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE** **(voir p. 20-21)**



**FROMAGES PARFUMÉS** **(voir p. 22-23)**

## Dénomination et appellation d'origine

Certains fromages portent des noms qui bénéficient d'une protection légale du fait de leur provenance. La certification d'origine d'un fromage identifie son terroir (en France) ou sa *tipicità* (en Italie), reconnaissant ainsi que le caractère unique de chaque produit comestible traditionnel est le résultat d'une interaction complexe entre le sol, la végétation et le climat, à laquelle s'ajoutent les méthodes de fabrication traditionnelles et les matières premières – une combinaison qui ne peut être reproduite ailleurs. Plusieurs pays ont leur propre système, comme l'AOC en France (appellation d'origine contrôlée) et la DOC en Italie (*denominazione di origine controllata*) ; il existe également l'IGP, créée par l'Union européenne (indication géographique protégée), qui est employée pour les produits alimentaires et les vins traditionnels régionaux qui sont fabriqués à travers toute la CEE.



**En 1926, le roquefort** fut le premier fromage à être protégé par une loi qui préfigurait le système français de l'AOC.

# Comment utiliser ce livre

L'essentiel de l'ouvrage est formé de chapitres répertoriant des fromages de tous les pays, avec une description de leur origine, des indications de saveur et des conseils sur la meilleure manière de les apprécier. Certaines stars des plateaux sont présentées plus en profondeur. La fiche qui accompagne chaque fromage, détaillée ci-dessous, comporte les informations essentielles pour comprendre son identité.



## Pecorino siciliano DOP

On retrouve des traces de ce fromage dès 900 avant J.-C., lorsque Ulysse rencontre le cyclope Polyphème dans l'*Odyssée* d'Homère.

SAVEUR Jaune et parfois parsemé de grains de poivre noir entiers, il est ferme et friable avec une saveur relevée, salée, ample et longue.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, servez-le avec des légumes ; vieux, avec du pain et des olives ou râpé sur des pâtes.

**ITALIE** Sicile
**Âge** 4-12 mois
**Poids et forme** 4-12 kg ; ronde
**Taille** D. 14-38 cm, H. 10-18 cm
**Lait** Brebis
**Classification** Pâte pressée
**Producteur** Divers





### Région
Certains fromages sont fabriqués dans l'ensemble d'un pays, alors que d'autres sont faits par différents producteurs dans des régions bien précises. Lorsque trois fabricants, ou moins, œuvrent dans un endroit précis, le nom d'une ville ou d'un village est également mentionné. La région de production peut en dire long sur le terroir d'un fromage, qui détermine le type d'animal et de pâturage.

### Âge
Indication de l'âge ou des divers degrés de maturation auxquels un fromage peut être consommé.

### Poids et forme
Certains fromages ont un poids et une forme uniques, mais la plupart en ont plusieurs, que nous avons recensés lorsque cela était possible.

### Taille
Indication des dimensions du fromage. Lorsqu'il existe une gamme de tailles définie, celle-ci est mentionnée. Si cette gamme n'est pas connue, ce sont les dimensions du fromage représenté qui sont données.

### Le lait
Indication du type d'animal dont on utilise le lait pour fabriquer le fromage. Dans certains cas, on peut mélanger le lait de différents animaux, selon la saison et la disponibilité.

### Classification
Chaque fromage est répertorié dans l'une des sept catégories décrites dans le système de classement (voir p. 10 à 23).

### Producteur
Pour les artisans fromagers, on trouvera jusqu'à trois producteurs indiqués. « Divers » indique que le fromage est fabriqué par plus de trois producteurs.

### Nom
Le nom du fromage est toujours donné dans sa langue d'origine, ou, le cas échéant, suivi de son appellation d'origine.

### Introduction
Description de l'identité du fromage et informations utiles sur ses producteurs et ses origines.

### Notes de dégustation
Description de l'arôme, de la saveur, de la texture et de la finale du fromage.

### Comment l'apprécier
Des suggestions sur la meilleure manière d'apprécier le fromage, des idées de préparations culinaires et, dans la plupart des cas, les vins pour accompagner.

### Carte
Un renvoi rapide au pays producteur. Un point rouge indique l'emplacement ou la région du producteur. L'absence de point signifie que le fromage est produit dans tout le pays.

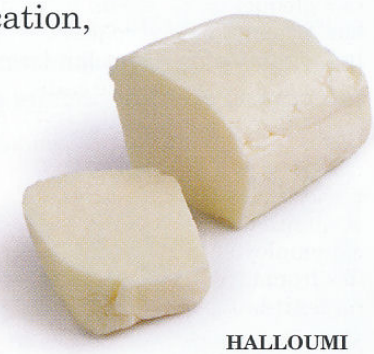
### Photographie
Pour le reconnaître facilement, le fromage est présenté tel qu'il est vendu. En général, la photographie montre à la fois l'intérieur et l'extérieur du produit.

### Échelle
Ce symbole est une indication visuelle de la taille approximative du fromage par rapport à une main de taille moyenne. Lorsque la taille est indiquée comme étant « variable », ce sont les dimensions du fromage de la photographie qui sont représentées. Lorsque le symbole est absent, cela signifie que le fromage est mou et vendu en bacs ou en pots.

# Fromages frais

PAS DE CROÛTE · HAUTE TENEUR EN HUMIDITÉ · DOUX · FRAIS · CITRONNÉ

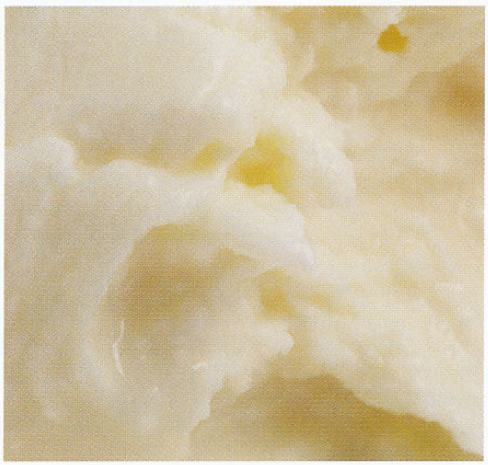
Prêts à consommer dans les jours, voire les heures qui suivent leur fabrication, les fromages frais sont si jeunes qu'ils ont à peine le temps de laisser se développer la saveur potentielle du lait. Leur goût est donc en général décrit comme lactique ou laiteux, doux, citronné, rafraîchissant, acide ou proche de celui des agrumes. Cela ne signifie pas qu'ils sont fades. Au contraire, l'habileté du véritable artisan lui permet de mettre en valeur des saveurs subtiles ; le caractère herbeux et aromatique du lait de chèvre, avec ses pointes de vin blanc et d'amandes pilées ; la richesse de celui de brebis, qui évoque les noix du Brésil, les oignons caramélisés et l'agneau rôti ; ou encore les nuances de cuir et de terre du lait de buffle.



HALLOUMI







## Caractéristiques

Les fromages frais sont facilement reconnaissables à leur blancheur, leur aspect généralement luisant et leur absence de croûte. Au-delà de leurs caractéristiques communes, décrites ci-dessous, leur diversité est importante, particulièrement en termes de texture (voir *Par excellence…* sur la page ci-contre).

**HUMIDE** *La concentration en humidité contenue dans les fromages frais les rend doux au palais.*

**TEXTURE** *Les types de textures varient énormément : souple, friable, à tartiner, mousseuse, crémeuse, fibreuse comme la mozzarella, ou ferme et facile à trancher comme l'halloumi.*

**ÂGE** *De un à sept jours, ou jusqu'à 12 mois marinés dans de la saumure ou de l'huile.*

**CROÛTE**
*Pas de croûte, il y a donc peu de différence entre l'intérieur et l'extérieur.*

**SAVEUR** *Laiteuse, avec une acidité douce, d'une fraîcheur citronnée ou légèrement âcre comme celle du yaourt ou de la crème fraîche.*

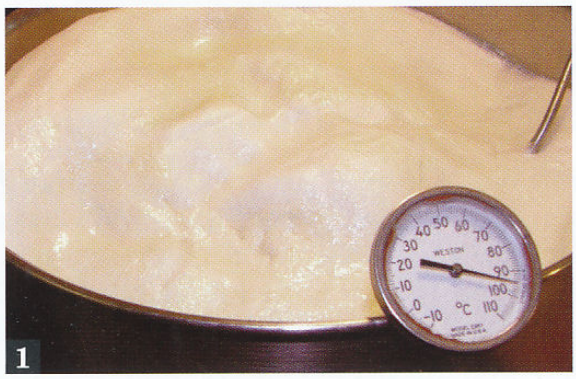
**MATIÈRE GRASSE**
*Ils ont le plus bas taux de matière grasse de toutes les catégories de fromages : environ 19 à 21 %.*

**HUMIDITÉ**
*Ils ont le taux d'humidité le plus élevé de toutes les catégories de fromages, ce qui signifie que leur durée de vie est très courte.*

**COULEUR**
*De couleur blanche et, en général, luisante.*

# La fabrication

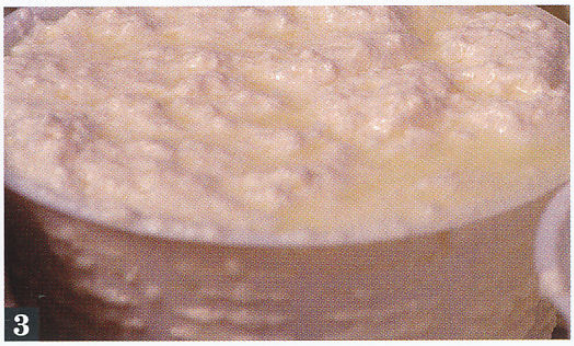
Les plus répandus, comme le fromage frais ou le *cottage cheese*, sont fabriqués à base de lait chauffé dans lequel on ajoute un ferment bactérien qui va provoquer la coagulation. Le petit-lait en excès est ensuite égoutté et le caillé est placé dans un coton à fromage, ou dans de petits moules, pendant quelques heures avant d'être ressorti puis salé. Un procédé similaire, illustré ci-contre, est employé pour produire des fromages frais à partir du petit-lait, comme la ricotta.




**Tout d'abord,** *le petit-lait récupéré de la fabrication du fromage à pâte pressée est chauffé avec un petit peu de vinaigre pour accroître son acidité et provoquer la montée des protéines à la surface sous forme de grumeaux.*




**Une fois solidifiés,** *les grumeaux de caillé sont recueillis et déposés dans des faisselles.*




**On laisse ensuite le caillé** *s'égoutter lentement. Le rendement est très faible, seulement quelques dizaines de grammes pour 5 litres de petit-lait.*




**Dans la faisselle,** *les portions fragiles de caillé sont retournées une fois et, lorsqu'on les retire, elles portent l'empreinte des cavités.*

# Comment les déguster

CRUS Les microscopiques globules de graisse que renferment les fromages frais absorbent et concentrent les saveurs des autres ingrédients, transformant les plats les plus simples en véritables classiques, comme la feta que l'on trouve dans la salade grecque, le fromage blanc avec le saumon fumé ou le mascarpone dans le tiramisu. Le fromage frais est donc davantage utilisé pour ajouter de la texture à une recette plutôt que pour donner une saveur supplémentaire. Sur un plateau de fromages, on le présente souvent décoré, roulé ou saupoudré avec de la cendre, des herbes ou des épices pour améliorer son apparence et sa saveur.

CUITS Les fromages frais sont excellents grillés ou cuits dans des plats traditionnels, comme la feta dans la spanokopitta, la ricotta dans les raviolis ou la mozzarella sur la pizza. Toutefois, avec leur forte teneur en humidité et leur texture fragile, ils s'effritent ou se dissolvent dans les sauces et durcissent lorsqu'on les fait griller trop longtemps.

BOISSONS En raison de leur acidité importante, les fromages frais sont meilleurs avec des vins blancs gouleyants ou du cidre. Cependant, lorsqu'ils sont combinés avec d'autres ingrédients, choisissez un vin qui se mariera avec les saveurs dominantes. Alternatives aux boissons alcoolisées : le jus de pomme ou le sirop de sureau.

# Par excellence...

### Halloumi



Sa texture est plus dense et plus dure que celle des autres fromages frais, car le caillé a été « malaxé ». La saumure dans laquelle il est préservé lui donne une saveur salée (voir p. 262-263).



### Ricotta

Un fromage mou, humide et fragile à base de petit-lait (voir p. 135).



### Feta

D'une texture dense, crémeuse et friable, la feta est préservée dans une saumure qui lui donne un goût salé (voir p. 258-259).



### Mozzarella

Comme le caillé frais a été plongé dans de l'eau chaude, ce fromage est très élastique et peut être étiré et modelé sous différentes formes (voir p. 120-121).



### Mascarpone

Ce fromage doux est fabriqué en faisant chauffer de la crème plutôt que du lait (voir p. 122).

# Fromages frais affinés

CROÛTE FINE ET RIDÉE · DE GRANULEUX À CRÉMEUX · MOISISSURE BLANCHE, GRISE ET BLEUE

Il s'agit de fromages frais que l'on a laissé vieillir et sécher à une température précise, dans des caves ou des grottes à l'hygrométrie contrôlée où la croissance de moisissures et de levures sur la croûte est favorisée. Les plus connus sont fabriqués en France dans la région de la Loire ; ce sont les petites roues, pyramides, cônes, cloches et bûches présentés dans de petites boîtes tapissées de paille sur les étals instables des marchés français. Leur production dépasse de plus en plus les frontières de l'Hexagone. Crémeux et parfumés, ce sont souvent des fromages de chèvre couverts de cendres, d'herbes ou d'épices, ou emballés dans des feuilles de vigne ou de châtaignier recouvertes de moisissures. Avec le lait de vache ou de brebis, leur texture est plus souple, les moisissures moins agressives et leur goût plus doux et crémeux.



**CLOCHETTE**







**RIDES** *Au fur et à mesure de la maturation du fromage, les rides se creusent et le cœur devient friable.*

## Caractéristiques

Leurs croûtes si distinctives, fines et ridées, sont couvertes d'une multitude de moisissures et de levures (dont les plus courantes, nommées *Penicillium glaucum*, sont d'une couleur gris acier ou bleue) et présentent une fine couche de « poussière » de couleur blanche constituée de *Penicillium candidum* et de *Geotrichum candidum*. Les fromages les plus fins développent une surface plus souple avec moins de moisissures, juste en dessous de laquelle ils deviennent presque coulants. En vieillissant, la texture devient « collante » et tapisse le palais.

**HUMIDITÉ** *En vieillissant, ils perdent de l'eau et rétrécissent. Au bout d'environ quatre semaines, ils ne font plus que la moitié de leur poids de départ.*

**MATIÈRE GRASSE** *Leur taux de matière grasse est de 22-23 %.*

**TEXTURE** *Lorsque les fromages vieillissent, leur texture humide et légèrement friable devient dense, compacte, ils s'émiettent et deviennent cassants.*

**ÂGE** *On considère qu'ils sont à maturité entre 10 et 30 jours.*

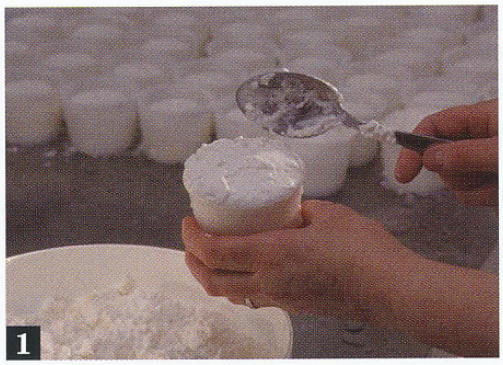
**CROÛTE** *La croûte, fine et ridée, est couverte d'une moisissure blanche et de taches grises et bleues.*

**COULEUR** *La plupart étant fabriqués avec du lait de chèvre, l'intérieur est d'une couleur très pâle, presque blanche.*

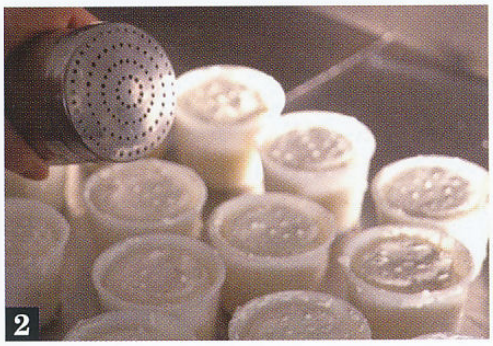
**SAVEUR** *Crémeuse lorsqu'ils sont jeunes, leur saveur prend petit à petit un goût d'amandes pilées et devient intensément âcre et puissante au fur et à mesure que les fromages vieillissent.*

# La fabrication

Lorsqu'on les laisse vieillir naturellement, le plus souvent dans des caves fraîches, la surface de ces fromages, riche en protéines, attire toute une gamme de microflores naturelles qui vont chacune participer au processus de maturation. Entre les mains d'un affineur compétent, ils évolueront délicatement et seront vendus à divers stades de maturation en fonction des goûts de la clientèle. Chacun développera un caractère unique, déterminé par le producteur, les animaux, les pâturages, la saison et le microclimat propres à leur fabrication et à leur maturation. Vous trouverez ci-après une explication générale des stades par lesquels passent ces fromages.




**Le caillé,** *fragile et d'un blanc pur, est délicatement placé à la main dans des moules individuels que l'on remplit au maximum jusqu'à ce qu'ils débordent presque. Son poids va progressivement provoquer l'expulsion du petit-lait en excès.*




**Une fois que le niveau du caillé** *a baissé, la base de chaque fromage est saupoudrée de sel pour accélérer l'élimination du petit-lait restant.*




**Au bout de quelques heures,** *les portions sont suffisamment fermes pour conserver leur forme et sont retournées sur des plateaux d'égouttage. On obtient à ce stade un fromage frais.*




**Progressivement,** *pendant les quelques jours suivants, le fromage développe une croûte souple, fine, presque opaque qui va petit à petit se rétracter et se rider.*




**Une couche de *Penicillium candidum*** *se forme entre 9 et 12 jours, puis une moisissure bleu pâle apparaît qui assombrit et recouvre le fromage.*

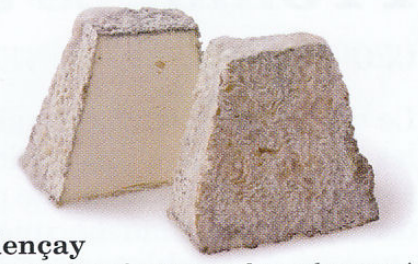
# Comment les déguster

CRUS Leur texture et leur croûte ne permettent pas de les étaler ou de les intégrer dans la confection de sauces, mais un plateau n'est pas vraiment complet sans un de ces fromages alléchants à l'aspect rustique.

CUITS On trouve partout en France de la salade au fromage de chèvre, mais il ne s'agit pas, contrairement à ce que pensent de nombreux chefs, d'une simple « salade au chèvre ». Elle doit être faite avec du fromage frais affiné, en général du crottin de Chavignol, coupé en tranches, arrosé d'huile d'olive puis grillé et servi sur des tranches de baguette. Une salade faite avec un autre type de chèvre ne sera qu'un simulacre, car vous ne retrouverez pas cette merveilleuse et si particulière saveur de noisette, très parfumée, qu'il a lorsqu'il est grillé ou cuit.

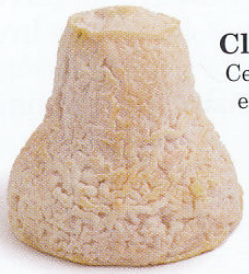
BOISSONS Un sauvignon blanc sec, un viognier ou un rosé seront parfaits, particulièrement si le vin provient de la même région que le fromage. À défaut, une bière légère fera ressortir les touches de noisette du fromage et le goût du houblon.

# Par excellence...



## Valençay

La croûte de ce fromage en forme de pyramide tronquée est incrustée d'une moisissure poudreuse bleu-gris. L'intérieur fait de lait de chèvre est d'un blanc immaculé (voir p. 97).



## Clochette

Ce fromage français en forme de cloche possède une croûte couverte d'une fine moisissure blanche (voir p. 52).

## Vicky's spring splendour

Cette bûche canadienne présente une texture crémeuse, douce et molle sous la croûte (voir p. 319).





## Ketem

Inspiré des fromages frais affinés français, le ketem d'Israël est un exemple de la popularité croissante de ce type de produit (voir p. 264).

## St tola log

Ce fromage irlandais se présente sous la forme d'une grosse bûche à la texture crémeuse et soyeuse (voir p. 225).



# Fromages à pâte molle et croûte fleurie

CROÛTE BLANCHE DUVETEUSE · INTÉRIEUR CRÉMEUX · GOÛT DE CHAMPIGNON

Le camembert de Normandie et le brie de Meaux en sont les exemples les plus connus et inspirent toutes les variétés produites dans le monde. Les fromages à pâte molle et à croûte fleurie ont en général une enveloppe blanche, une texture allant du granuleux au coulant et un très agréable arôme de champignon. Le goût des plus doux évoque le foin sucré et les agarics ; celui des plus forts, un velouté de champignons des bois, avec une finale intense et poivrée de pissenlit et un arôme terreux de caves fraîches et de champignons cuits au beurre. Le lait de brebis donne une douceur subtile avec une pointe d'agneau rôti ou de lanoline, tandis celui de chèvre apporte une saveur d'amandes, voire de massepain.



CAPRICORN GOAT







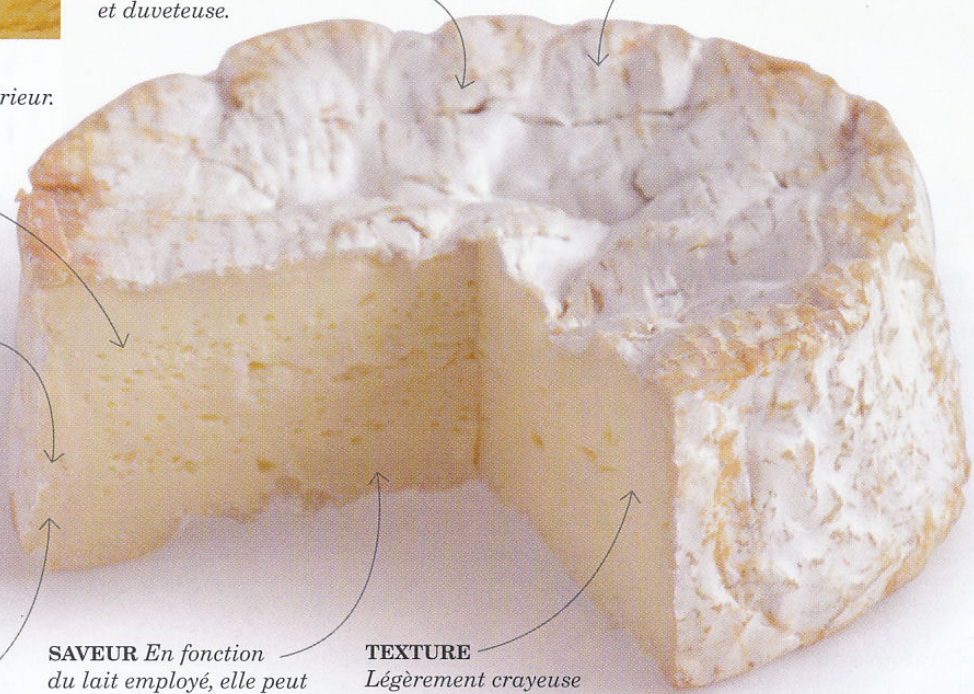
## Caractéristiques

Les variétés fabriquées en usine ont tendance à avoir une croûte duveteuse et épaisse qui donne plus l'impression d'être un emballage que de faire vraiment partie intégrante du fromage, alors que les fromages artisanaux développent une croûte blanche plus fine qui peut être parcourue de pigments rouges ou de taches jaune-gris de moisissure. Cette enveloppe empêche le fromage de se dessécher et accélère le processus de maturation.

**LAIT** *Le lait employé pour fabriquer le fromage détermine la couleur de l'intérieur.*

**CROÛTE** *De fine et craquante, recouverte d'une moisissure blanche, à épaisse et duveteuse.*

**HUMIDITÉ** *Ils ont un taux d'humidité élevé qui maintient les graisses à un niveau assez bas.*



**MATIÈRE GRASSE** *Ils ont un faible pourcentage de matière grasse, de 24 à 26 %, mais qui peut atteindre 75 % si on y ajoute de la crème.*

**COULEUR** *Ces fromages peuvent être fabriqués avec du lait de vache, de chèvre, de brebis, de buffle, voire de chameau. Leur couleur est donc variable : parfaitement blancs lorsqu'ils sont faits avec du lait de chèvre, ils peuvent se parer d'un jaune semblable à celui du beurre lorsqu'ils sont confectionnés avec du lait de vache de Jersey ou de Guernesey.*

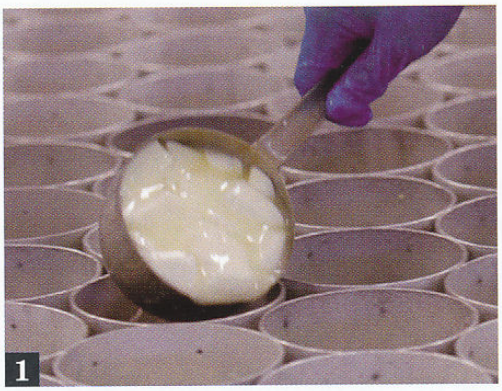
**ÂGE** *On considère qu'ils sont à maturité à partir de 21 jours, en fonction de leur taille.*

**SAVEUR** *En fonction du lait employé, elle peut évoquer les champignons sauvages, les amandes, l'agneau rôti et la lanoline.*

**TEXTURE** *Légèrement crayeuse quand ils sont jeunes, elle s'assouplit et devient crémeuse lorsqu'ils s'affinent.*

# La fabrication

Pour parvenir à cette texture, les fromages à pâte molle et croûte fleurie doivent conserver un pourcentage élevé de petit-lait. Cela signifie que le caillé doit être moulé délicatement à la louche. À cette étape du processus, le seul poids du caillé est utilisé pour expulser en douceur le petit-lait en surplus. La surface du fromage est ensuite enrobée d'une couche blanche et duveteuse de *Penicillium candidum* constituée de millions de champignons microscopiques appartenant à la famille de la pénicilline. C'est elle qui donne l'arôme et le goût rappelant les champignons.




**Le caillé gélatineux** *est délicatement prélevé à la louche dans une cuve et déposé couche après couche dans des cercles à bords hauts ou dans des moules jusqu'à ce qu'ils soient remplis.*




**Une fois pris,** *le fromage est extrait des moules et retourné. On place sur chacun un disque qui va légèrement appuyer et extraire le petit-lait résiduel.*




**Une fois saupoudrés de sel,** *ils sont placés dans une salle et ensemencés de moisissure blanche ou autre.*




**La moisissure est naturellement** *attirée par la surface humide et riche en protéines du fromage et va progressivement se répandre sur sa totalité.*




**Au bout de deux semaines,** *la couche blanche est formée. Des moisissures colorées peuvent apparaître, mais la plupart des fabricants privilégient les plus blanches.*

# Comment les déguster

CRUS La meilleure manière de consommer ces somptueux fromages est de les servir à température ambiante, avec du pain croustillant et un verre de vin.

CUITS Une recette populaire consiste à passer au four un petit fromage à pâte molle pendant 15 minutes puis à en déguster l'intérieur fondu en y trempant des morceaux de pain ou des légumes crus. Ces fromages passent également bien au grill ; à essayer sur un croissant avec une couche de poivrons grillés ou du chutney sucré, en ayant au préalable pris soin d'ôter la croûte sur les bords, car elle a tendance à sécher et à devenir un peu amère.

BOISSONS En France, on sert le camembert avec du cidre ou du calvados, le brie de Meaux avec du chardonnay et le chaource avec du champagne. De manière générale, les variantes à base de lait de chèvre ou de brebis vont bien avec ces mêmes vins. On peut également accompagner un fromage à pâte molle fort en goût d'un porto tawny, et d'une variété plus douce et moins âgée de bière blonde houblonnée (plutôt qu'amère).

# Par excellence...



### Brie de Melun

Comme la majorité des bries, celui de Melun possède une saveur puissante de champignon ; il ne bénéficie cependant pas de la notoriété de son homologue de Meaux (voir p. 42).



### Camembert de Normandie

L'autre célèbre fromage français à pâte molle se présente dans des boîtes en bois. Lorsqu'il est fait, sa croûte est tachée de rose ou de brun (voir p. 44).



### Sharpham

Son intérieur jaune bouton d'or est dû au taux de carotène élevé que contient le lait de vache de Jersey employé pour sa fabrication (voir p. 195).



### Brillat-savarin

La crème que l'on ajoute au lait triple sa teneur en graisse en la portant à 75 % et ajoute à ce fromage une sensation de richesse tout simplement diabolique (voir p. 42).

### Capricorn goat



L'un des premiers chèvres anglais à pâte molle. Son intérieur est blanc, typique des fromages au lait caprin (voir p. 175).

# Fromages à pâte molle et croûte lavée

CROÛTE DE FINE ET SÈCHE À ORANGE ET COLLANTE · DOUX À RELEVÉ · CAOUTCHOUTEUX À COULANT

Ce sont ceux dont l'apparence et la texture varient le plus. Ils peuvent néanmoins être répartis en deux catégories principales. Une enveloppe sèche, un affinage lent ; ils vont de souples, à la saveur douce et au goût de noisette avec des croûtes à peine formées, à caoutchouteux, fleuris et relevés, avec des peaux épaisses comme du cuir. À base de lait de chèvre, ils sont doux et rappellent la noisette, avec une touche de massepain. Ceux dits à croûte lavée, à la peau orange et collante, sont plus tendres, avec un goût et un arôme plus soutenus, assez salés, fumés, qui évoquent la cour de ferme, voire la viande. Jeunes, ils sont souvent granuleux, avec une fine épaisseur plus moelleuse juste sous la croûte ; ils se ramollissent et deviennent plus souples en vieillissant. Ils incluent les « trappistes ».



LANGRES







**LIQUIDE** *À maturité, certains fromages à croûte lavée sont presque liquides.*

## Caractéristiques

Tous ces fromages sont lavés avec de la saumure pour empêcher le développement de moisissures non désirées. La peau de ceux à croûte sèche peut être très variée : de fine, peu colorée, à rosée, semblable à du cuir ou tachetée de moisissures rouges, jaunes et blanches. Ceux à croûte lavée, régulièrement traités, sont humides, collants, et orange pâle ou brun-roux. Plus ils sont nettoyés, plus leur enveloppe est souple, poisseuse et odorante.

**SAVEUR** *En fonction de la croûte, certains sont suaves et rappellent le beurre, tandis que d'autres sont fumés avec un goût de viande.*

**MATIÈRE GRASSE** *Ils ont un taux de matière grasse de 22 à 30 %.*



**CROÛTE** *Elle peut être à peine formée ou bien grise et épaisse comme du cuir, en passant par orange, luisante et collante.*

**ÂGE** *On considère qu'ils sont à maturité entre 3 semaines et 3 mois.*

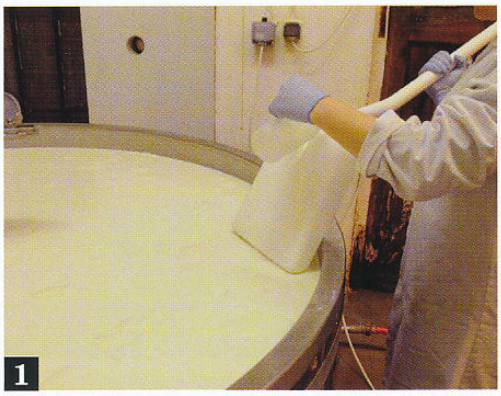
**COULEUR** *La couleur de l'intérieur varie de jaune paille à crème.*

**TEXTURE** *Qu'ils aient une croûte lavée ou sèche, ces fromages s'affinent parfaitement. Leur texture va de caoutchouteuse et élastique à souple, voire coulante.*

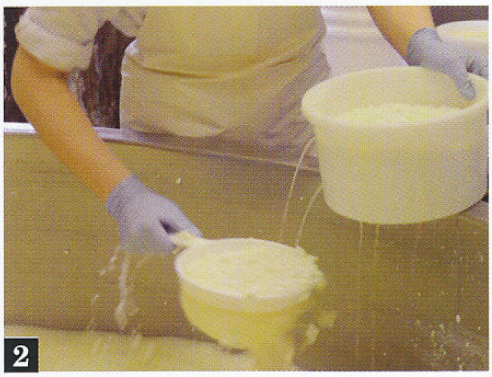
**HUMIDITÉ** *Ils ont un fort taux d'humidité, car ils ne sont que légèrement, voire pas du tout pressés. Le lavage rend la croûte hermétique et maintient l'eau à l'intérieur du fromage.*

# La fabrication

Ces fromages sont lavés de multiples manières, pour obtenir différentes croûtes. Plongés dans la saumure de quelques heures à quelques jours puis laissés à sécher, ils développent une croûte pâle, à peine formée, ou fine, teintée de rose et semblable à du cuir. Simplement arrosés ou vaporisés, leur croûte est fine, collante et orange pâle, comme celle du stinking bishop représenté ici. Les lavages fréquents la rendent plus poisseuse et accentuent sa couleur. « Affinés à la morge » fait référence aux fromages trempés ou nettoyés à la main avec de la saumure.


1

**De la présure** *est ajoutée au lait pour le faire coaguler. Avec le ferment, cela permet de séparer le caillé du petit-lait.*


2

**Des moules perforés** *laissent le petit-lait s'égoutter. Toutefois, certains fromages peuvent être légèrement pressés.*


3

**Une fois sorti de son moule,** *le fromage est cerclé d'une fine bande de bois puis lavé à la main avec un mélange de saumure et de poiré (jus de poire fermenté).*


4

**La moisissure blanche** *qui se développe est éliminée lors du lavage et, au bout de 5 à 6 semaines, la croûte devient très molle.*


5

**Le fromage fini** *développe une croûte fine, collante et dorée, et sa texture est si molle qu'elle suinte littéralement lorsqu'on le coupe.*

# Comment les déguster

CRUS Les fromages à pâte molle et au goût léger, comme l'édam ou le havarti, sont fréquemment consommés au petit déjeuner, tandis que les variétés plus fortes sont incontournables sur un plateau.

CUITS Les fromages à croûte sèche sont succulents grillés, car leur texture caoutchouteuse s'assouplit et s'étale mais conserve sa forme ; c'est pour cette même raison qu'ils ne conviennent pas pour la confection des sauces. Ceux à croûte lavée, au contraire, s'y prêtent parfaitement, mais il faut en mettre assez peu. Passés au four, il deviennent plus doux et plus savoureux, et constituent une entrée extraordinaire.

BOISSONS Les plus doux demandent un chardonnay, un rouge léger comme le merlot ou de la bière. Des vins plus acides leur donneront de l'aigreur. Les fromages à croûte lavée, plus relevés, se marient parfaitement avec les bières, les cidres et des cépages plus doux, comme le riesling ou le gewurztraminer. Ces blancs font ressortir le caractère fruité et sucré de fleur des champs habituellement masqué par la rusticité de leur goût et de leur arôme.

# Par excellence...

### Taleggio



Sa croûte est fine et sèche, granuleuse au toucher, et présente des taches de moisissures grises et blanches. Elle porte un tampon certifiant sa qualité et son authenticité (voir p. 138-139).

### Stinking bishop

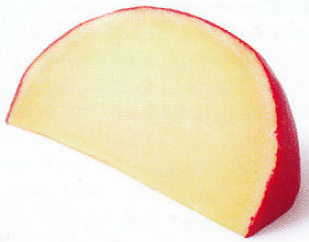


Ce fromage à croûte lavée est aspergé ou lavé avec un mélange de saumure et de poiré. Son nom provient de la variété de poire employée pour confectionner le poiré (voir p. 198).



### Langres

Des lavages fréquents et un affinage dans des caves très humides lui donnent une couleur vive. Avec le temps, la croûte se rétrécit et se fripe, elle peut également se couvrir d'une fine moisissure (voir p. 63).



### Édam

L'édam est un fromage à caillé lavé (voir p. 19). Sa saveur est douce, sa texture caoutchouteuse, avec une croûte très fine, à peine formée, enveloppée d'une couche protectrice de cire rouge (voir p. 230).

### Vacherin mont d'or



La croûte épaisse de ce fromage préserve l'humidité à l'intérieur, ce qui le rend très coulant (voir p. 245).

# Fromages à pâte pressée

CROÛTE BRUTE OU POLIE · FRIABLE À CASSANT · SAVEURS COMPLEXES

Les imposants roues, cylindres et meules de fromages à pâte pressée que l'on trouve dans tous les pays traditionnellement producteurs sont habituellement fabriqués avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis. Les croûtes sont très variées et vont du lisse pour les polies au brut et grêlé comme la surface de la Lune. Les saveurs se complexifient avec l'affinage ; les plus vieux fromages à pâte pressée comme le parmigiano-reggiano et le dry jack deviennent granuleux avec une sensation de croquant. Les classiques au lait de brebis, comme le manchego et le pecorino, ont une texture dense, légèrement granuleuse, avec une sensation en bouche entre le huileux et le sec, une saveur douce et caractéristique d'oignon caramélisé et un arôme rappelant l'agneau rôti ou la laine humide. Les chèvres ont un goût subtil d'amande.



**MANCHEGO**





## Caractéristiques

Les fromages à pâte pressée peuvent avoir un aspect très différent les uns des autres. Les britanniques traditionnels se présentent sous formes de meules ou de hauts cylindres enveloppés de tissu. Les hollandais et les suisses ont plutôt la forme de roues et de meules de grande taille dotées de croûtes polies ou cirées. Les espagnols portent la trace des roseaux tressés ou des moules en bois dans lesquels ils ont été égouttés. En France et en Italie, les producteurs fabriquent des centaines de fromages à pâte pressée différents, du pecorino lisse en forme de tonneau aux énormes roues de beaufort à la croûte fine et dure.



**BULLES** *Les trous des fromages suisses sont formés par les bulles de gaz qui se forment lorsque le fromage est déplacé dans une pièce chaude pour un deuxième affinage, manipulation qui active le ferment.*

**SAVEUR** *Légèrement âcre ou crémeuse lorsqu'ils sont jeunes ; en vieillissant, ils s'assèchent et leur goût s'intensifie, devient fruité et piquant.*

**COULEUR** *La couleur varie selon les saisons ; pâle en hiver lorsque les animaux sont nourris avec du foin, elle prend diverses teintes de jaunes vifs avec les pâturages frais de l'été.*

**HUMIDITÉ** *La quantité de petit-lait éliminée va déterminer la texture. Moins il en reste, plus l'affinage est long et plus les saveurs finales seront complexes.*

**TEXTURE** *Les textures vont de crémeuse à souple, en passant par friable.*

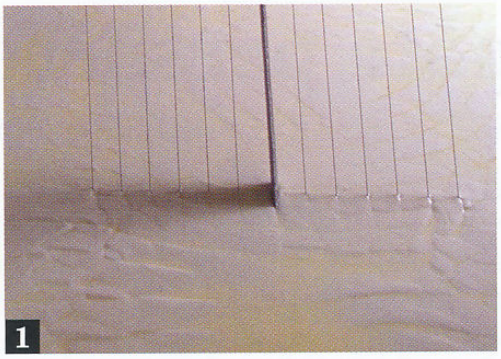
**MATIÈRE GRASSE** *Leur taux de matière grasse est de 28 à 34 %.*

**ÂGE** *La maturité est atteinte au bout de quelques semaines à 3 ans.*

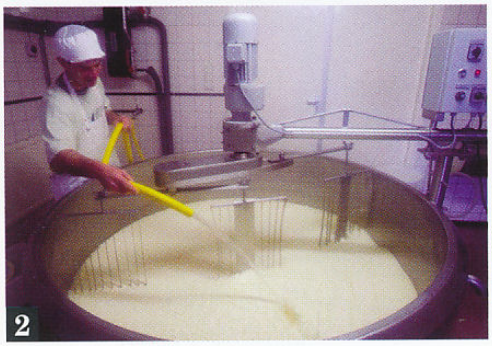
**CROÛTE** *Elle varie énormément. De fine et semblable à du cuir jusqu'à très dure et épaisse. Certaines sont cirées, lissées ou enveloppées de tissu.*

# La fabrication

Deux catégories se distinguent. Ceux à pâte non cuite subissent une légère pression pendant quelques heures et peuvent être consommés au bout d'une semaine, lorsqu'ils sont encore doux et souples. Ceux à pâte cuite sont chauffés dans le petit-lait puis pressés. En fonction des températures, on obtient des résultats différents. Il existe d'autres techniques, dont le broyage du caillé, entre la coupe et le pressage, pour extraire le petit-lait en excès et obtenir une texture plus fine ; le trempage dans la saumure pour une croûte plus épaisse ; le lavage du caillé dans l'eau chaude pour l'ébouillanter et lui donner davantage de souplesse.


1

**Après la coagulation,** *le caillé est tranché à l'aide de grilles géantes de différentes tailles constituées de fils aiguisés comme des couteaux.*


2

**Pour la confection des fromages à caillé lavé,** *comme le gouda, on ajoute de l'eau chaude dans la cuve pour adoucir le goût.*


3

**Certains fromages,** *comme le parmigiano-reggiano, sont baignés dans la saumure pendant parfois 21 jours pour que le sel extraie encore plus de petit-lait.*


4

**Souvent, le pressage** *est effectué à la main. La pression est augmentée progressivement pour que le petit-lait ne soit pas expulsé trop rapidement.*


5

**Pour éviter une déperdition d'humidité** *pendant l'affinage, certains fromages sont enduits de cire, enveloppés dans du tissu ou, parfois, frottés avec du lard.*

# Comment les déguster

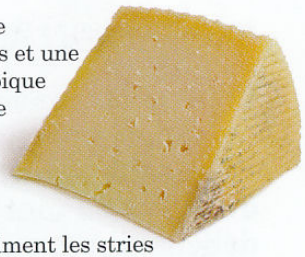
CRUS Les fromages à pâte pressée sont les plus polyvalents. Ils sont parfaits sur un plateau, mais peuvent aussi être râpés ou en copeaux dans les salades, les accompagnements d'apéritifs et les sauces, comme par exemple le parmigiano-reggiano dans le pesto.

CUITS Ils font partie intégrante de l'histoire culinaire de leur pays d'origine. Ceux chauffés (voir l'emmental à droite), comme le gruyère et le beaufort, s'étirent lorsqu'ils sont placés à la chaleur, ils se prêtent donc idéalement à une cuisson au grill ou en fondues plutôt que dans les sauces. D'autres fondent entièrement, tandis que les fromages les plus pressés, comme le parmigiano-reggiano, se dissolvent complètement, ajoutant alors du goût sans modifier la texture. Ces deux derniers types sont excellents dans les sauces, les pâtes et les soupes.

BOISSONS Leur goût puissant et intense ainsi que leur forte teneur en matière grasse font qu'ils se marient particulièrement bien avec les vins rouges. Ils atténuent la saveur un peu brute des vins jeunes ou adoucissent le tanin des cabernet, sauvignon ou barolo. Les vins blancs mettent l'accent sur les saveurs fruitées ; l'acidité naturelle de la bière et du cidre en fait des compagnons tout aussi excellents.

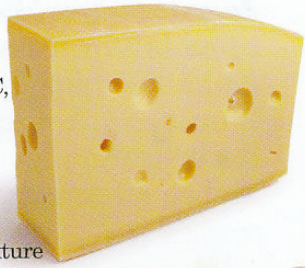
# Par excellence...

## Manchego



L'intérieur présente de minuscules trous et une brillance huilée typique des fromages à pâte pressée à base de lait de brebis. Les planches de bois sur lesquelles ils sont égouttés impriment les stries visibles sur la croûte (voir p. 162-163).

## Emmentaler



Les grains de caillé sont chauffés à 54 °C, un processus connu sous le nom de « brassage sur le feu » qui confère des saveurs douces et fruitées et une texture élastique (voir p. 242-243).



## Grana padano

Le caillé, réduit en grains de riz, donne à ce fromage une texture friable. Sa croûte est rendue épaisse et dure par 21 jours passés dans la saumure. Sa saveur est douce comme un ananas mûr (voir p. 119).

## Cheddar

Le caillé du cheddar est chauffé à 40 °C puis moulu avant d'être pressé pour obtenir une texture lisse et très crémeuse avec une pointe salée rappelant l'oignon cru (voir p. 180-181).





## Mimolette

Ce fromage a une croûte sèche, souvent attaquée par d'inoffensifs cirons (mites du fromage) qui lui donnent l'aspect d'un boulet de canon rouillé (voir p. 68).

# Fromages à pâte persillée

CROÛTE COLLANTE À CROQUANTE · MARBRÉS DE MOISISSURES BLEUES · GOÛT ÉPICÉ

Comme les blanches, les moisissures bleues sont de la famille de la pénicilline, mais elles se développent à l'intérieur du fromage. Elles sont à l'origine d'une variété infinie de merveilleux fromages : du stilton, dense comme du beurre, au gorgonzola, doux, délicieusement gluant et épicé. Les fromages à pâte persillée au lait de brebis, comme le roquefort, gardent le goût sucré de caramel brûlé du lait qui compense la finale âcre, salée et métallique. La plupart des bleus fabriqués en Europe sont emballés dans du papier aluminium, leurs croûtes restent ainsi humides et collantes et développent une multitude de moisissures ; les britanniques traditionnels, eux, ont des enveloppes brutes, sèches et craquantes brun orangé, souvent tachées de bleu et de gris.



STILTON







**MARBRURES** *Ces fromages sont caractérisés par des lignes irrégulières et d'importantes poches de moisissure bleue.*

## Caractéristiques

La diversité des goûts et des textures est extraordinaire, mais les bleus partagent tous une saveur épicée et légèrement métallique, souvent plus salée que celles des autres fromages. Ils attirent un véritable arc-en-ciel de moisissures colorées qui diffusent un parfum puissant. L'intérieur moite de ceux à croûtes humides développe de larges poches et marbrures irrégulières de bleu, tandis que ceux à peaux sèches ont une texture compacte et dense, avec des veinures plus longues et fines qui, à la coupe, font penser à des éclats de porcelaine. Il en existe aussi de doux et blancs à la croûte immaculée et aux taches bleutées.

**SAVEUR** *Certains sont crémeux et moelleux, d'autres plus doux et herbeux, tandis que les bleus fortement acides et humides sont souvent plus granuleux, avec une finale salée.*

**MATIÈRE GRASSE** *Ils ont un taux de matière grasse de 28 à 34 %.*

**COULEUR** *Il existe différentes souches de moisissures bleues, chacune d'elles donnant au fromage son aspect distinctif.*

**CROÛTE** *Elle peut être humide, avec des moisissures blanches, grises et bleues, ou rugueuse, sèche et croustillante.*



**TEXTURE** *La texture des bleus varie fortement ; elle peut aller de dense et compacte à crémeuse et collante.*

**HUMIDITÉ** *La plupart des bleus ont un intérieur humide qui favorise le développement des moisissures.*

**ÂGE** *On considère qu'ils sont à maturité à partir de 6-24 semaines.*

# La fabrication

Autrefois, les fromages étaient affinés dans des grottes, des caves ou des granges de pierre qui étaient des havres parfaits, où les moisissures bleues pénétraient l'intérieur chaud par les fissures de la croûte et se développaient dans les interstices du caillé frais. Aujourd'hui, le bleu est ajouté au lait sous forme de poudre, puis le fromage jeune est perforé afin que l'air y circule et que les moisissures se colorent. Ces dernières doivent être injectées dans les fromages blancs à pâte molle, trop denses et trop crémeux pour qu'elles s'y développent naturellement.



1

**La moisissure de pénicilline** *est ajoutée au lait chaud en même temps que le ferment, ou, quelquefois, comme sur la photo ci-dessus, au caillé juste formé.*



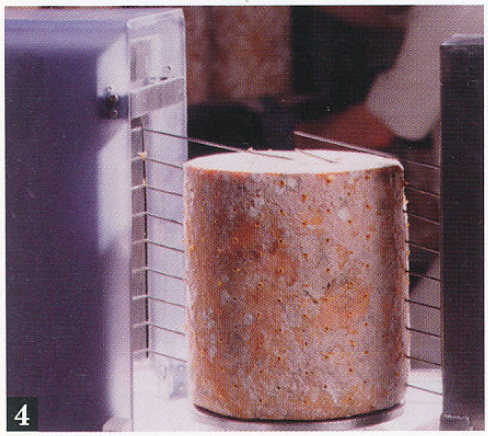
2

**Les fromages à pâte persillée** *ne sont jamais pressés. La texture du caillé doit rester aérée pour que la moisissure bleue puisse se répandre et se développer dans les espaces vides.*



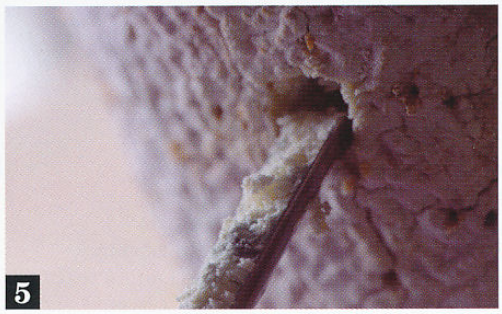
3

**Au bout de deux ou trois semaines,** *les côtés de la plupart des bleus sont lissés pour boucher les interstices avant d'être frottés avec du sel.*



4

**Après quelques semaines,** *le fromage encore jeune est percé à l'aide d'aiguilles pour y créer des tunnels. Exposé à l'air, le bleu se développe dans les espaces au sein du caillé.*



5

**Pour contrôler** *la texture et le développement homogène de la moisissure bleue, un maître affineur en retire une « carotte », qui sera ensuite remise en place.*

# Comment les déguster

CRUS Les bleus sont indispensables sur un plateau digne de ce nom et, à l'exception de ceux dans le style du brie, ajoutent une dimension supplémentaire aux salades, particulièrement lorsqu'ils sont émiettés sur des flageolets, des noix et de la roquette poivrée, accompagnés d'une vinaigrette au miel. Ils sont particulièrement savoureux dégustés avec du pain aux noix et arrosés d'un filet de miel qui met en valeur toutes leurs subtilités gustatives.

CUITS On en mélange de petites quantités aux pâtes, veloutés et sauces pour faire de ces plats des incontournables, comme la soupe au céleri et au stilton ; les pâtes aux pignons et au gorgonzola ; ou le steak grillé, sauce au bleu.

BOISSONS Préférez un porto millésimé ou un LBV (mis en bouteille tardivement) à un tawny ou un ruby, plus sucrés et moins complexes, qui auront tendance à dominer la majorité des bleus. Si le porto ne vous convient pas, un riesling sec ou doux constituera un accompagnement parfait. Ne mariez le sauternes, vin de dessert, qu'avec les bleus métalliques, salés et forts, comme le roquefort, aux nuances sucrées.

# Par excellence...



## Stilton

Ce fromage possède la croûte sèche typique de nombreux fromages bleus britanniques. Son intérieur dense et beurré oblige la moisissure bleue à se développer en de fines marbrures brisées (voir p. 192-193).



## Roquefort

Le célèbre fromage à pâte persillée à base de lait de brebis présente un intérieur humide et aéré qui permet au *Penicillium roqueforti* de se développer massivement sous forme de fines marbrures et de larges poches éparses (voir p. 82-83).



## Gorgonzola

L'intérieur est rempli d'épaisses marbrures bleu-gris et de taches clairsemées. Sa croûte fine, humide et collante, finement saupoudrée de moisissure, est typique des fromages traditionnels européens à pâte persillée (voir p. 110-111).



## Bavaria blu

C'est un fromage bleu doux et blanc. On y trouve des poches de bleu (plutôt que des marbrures) nées de l'injection directe de la moisissure au sein de sa texture dense et crémeuse (voir p. 236).

# Fromages parfumés

## CROÛTE COLORÉE ET ORIGINALE · PÂTE PRESSÉE OU DEMI-MOLLE · SALÉ OU DOUX

Les couleurs vives de la vaste gamme de fromages parfumés se remarquent sur les étals des épiceries du monde entier. Les fromages fumés existent depuis que l'homme fait des fromages à pâte pressée et les entrepose près du feu de bois ; au XVI[e] siècle, les artisans hollandais eurent tôt fait d'intégrer les épices ramenées des Indes de l'Est dans l'édam et le gouda, créant ainsi un séduisant mélange de saveurs. Aujourd'hui, la plupart sont des variétés connues à pâte pressée ou demi-molle auxquelles on ajoute des fruits, des épices et des herbes.



**HEREFORD HOP** *Sa croûte est sertie de houblon grillé.*





## Caractéristiques

Les fromages parfumés peuvent être classés en quatre catégories distinctes. Les fumés naturels, à la croûte brun-doré ou caramel, mais dont l'intérieur est resté intact. Les traditionnels (faits selon la méthode hollandaise originelle : mélanger les ingrédients au caillé frais), qui absorbent et intensifient l'arôme et l'essence des ingrédients ajoutés. Ceux dont la croûte est pressée avec diverses substances aromatiques comme des feuilles de vigne, du houblon grillé ou du mou de raisin. La majorité étant les fromages reconstitués qui, encore jeunes, ont été mis en miettes et mélangés avec les ingrédients.

*Une fine moisissure gris-blanc se développe à la surface du fromage et fait ressortir les orties.*



**Yarg cornish cheese**
Très certainement l'exemple le plus connu de fromage britannique à croûte parfumée. Son enveloppe élégante, faite d'orties entremêlées, lui confère une saveur subtile (voir p. 200-201).

**Wensleydale aux canneberges**
Les fromages parfumés reconstitués les plus appréciés sont ceux auxquels, lorsqu'ils sont jeunes et peu acides, on ajoute des fruits secs et sucrés. Ici, le wensleydale, un fromage non mature et pressé, a été mélangé avec des canneberges (voir wensleydale p. 204).



*Une fois pressé, le fromage reconstitué est plus mou que l'original.*

**Taramundi**
Ce fromage espagnol traditionnel a une texture demi-molle. On le fabrique en y ajoutant des noisettes et des noix concassées (voir p. 164).

*L'un des rares fromages contenant des noix.*



# Comment les déguster

CRUS L'éventail de saveurs que l'on peut ajouter au fromage n'a pour seule limite que l'imagination du fromager. Les produits parfumés auxquels on a ajouté des fruits secs sont en général servis à la place du dessert, tandis que ceux aromatisés à l'ail, aux herbes, à la ciboulette ou fumés se marient avec les salades. Des combinaisons étranges, comme l'ajout de pépites de chocolat, de légumes marinés ou de cake sont des curiosités à réserver à ceux qui aiment expérimenter des saveurs inattendues.

CUITS Cuisinés, les fromages parfumés traditionnels à pâte pressée ou molle se comportent comme leurs équivalents non aromatisés et peuvent donner plus de caractère à des plats simples comme les pommes de terre au four ou les pâtes, à l'instar des fromages fumés. Vous trouverez des idées supplémentaires dans les fiches de chacun.

BOISSONS Les bières se marient agréablement avec les fromages parfumés à l'oignon, à la ciboulette, à l'ail, à la fumée de chêne et au piment, tandis que les sucrés, servis au dessert, s'accompagnent de cidre ou de chardonnay. Seuls le cheddar à l'ail ou le gouda aux grains de poivre ne s'accommodent pas du tanin et de la saveur de fruits rouges des vins à robe pourpre.

*Nagelkaas signifie « fromage à clous », en référence à la forme des clous de girofle qui en garnissent l'intérieur.*



### Nagelkaas

Ce fromage parfumé traditionnel des Pays-Bas s'inspire d'une recette de gouda et contient des clous de girofle dont la couleur sombre crée un contraste séduisant avec la teinte orange obtenue par l'ajout d'annatto, un colorant naturel extrait de la graine du rocouyer (voir p. 231).

*Un merveilleux goût de bacon fumé et une croûte couleur noisette.*



### Idiazábal

Remarquable exemple de fumé naturel, l'idiazábal était traditionnellement stocké dans les chevrons des cabanes de bergers du nord de l'Espagne, où les fromages jeunes absorbaient la fumée des feux de bois. Aujourd'hui, ils sont fumés à froid dans des pièces spéciales pendant quelques jours (voir p. 157).

# La fabrication

Les fromages fumés sont vieillis à l'aide de feux naturels. Les parfumés traditionnels sont fabriqués en ajoutant les arômes au caillé des fromages à pâte pressée ou demi-molle. Les fromages à croûte parfumée sont recouverts de l'ingrédient destiné à leur ajouter de la saveur après le pressage. Les reconstitués sont faits en brisant le caillé d'un fromage à pâte pressée jeune et en le mélangeant avec différentes saveurs. Il est ensuite reconstitué avant d'être de nouveau pressé.

### Herbes et ail

Les herbes fraîches, sensibles à l'humidité, ne peuvent être intégrées aux fromages. La plupart du temps, on les utilise donc séchées. Parmi celles communément utilisées, on peut citer la sauge, les orties, le basilic, le romarin et la lavande. L'ail et la ciboulette sont également appréciés.





### Fruits à coque

Ces ingrédients ne sont pas fréquemment employés, mais on ajoute quelquefois des noix aux fromages frais, car elles ont une acidité élevée et vieillissent rapidement.

### Épices

Le cumin, les graines de carvi, les grains de poivre noir ou rouge, le paprika et les clous de girofle sont couramment employés, car ils épousent naturellement le goût piquant des fromages à pâte pressée.





### Fruits secs

L'addition de fruits secs est une tendance apparue récemment. Les plus répandus sont les agrumes confits, les baies séchées, les lamelles de pommes, les figues et les abricots.

# Le plateau idéal

Il n'existe pas de règles absolues pour déterminer la catégorie ou le type de fromage qui doit figurer sur un plateau ; mais quelques conseils peuvent vous aider à constituer un assortiment inoubliable et extraordinaire. Si vous avez l'intention de servir vos fromages au cours d'un repas, cela doit se présenter après le plat principal, mais avant le dessert.

## LES FONDAMENTAUX

**Acheter** les fromages au dernier moment – ils ne se bonifieront pas dans votre réfrigérateur. Choisissez une boutique où l'on vous encourage à goûter. Privilégiez les producteurs locaux. Favorisez ceux qui ont remporté des récompenses ou les AOC, DOC ou IGP pour les fromages européens. Sortez les fromages du réfrigérateur au moins une heure avant de les servir afin qu'ils soient à température ambiante.

## LE PLATEAU

**Une planche élégante,** un morceau de bois flotté ou un panier en osier doublé d'une pièce de lin donneront au fromage une apparence fraîche et nature. L'ardoise a de l'allure ; le marbre ou le granit sont également parfaits, mais attention au poids ! Décorez le plateau avec quelques fleurs sauvages, des herbes ou des feuilles de saison. Vous pouvez également préparer des assiettes individuelles avec divers morceaux.

## LES ACCOMPAGNEMENTS

**Des légumes passés au grill,** des fruits séchés, des pommes et des noix marinées iront avec presque tous les fromages. **Le céleri** et **le raisin** s'apprécient avec des produits forts à pâte persillée ou pressée. **Un pain croustillant** ou **fruité,** plutôt que des biscuits, vous permettra de mieux apprécier la texture et les sensations que procurent les fromages en bouche.



## LES FROMAGES

**Un bon morceau** est préférable à trois ou quatre petits quartiers qui risquent de se dessécher rapidement. La couleur et la forme doivent être créées par un assemblage intéressant de fromages, pas par le décor. Prévoyez environ 55 g par personne pour chaque fromage. Proposez un choix diversifié avec une variété de textures. Aidez-vous des classifications des pages 10 à 23 pour vous faire une idée de la gamme de consistances à votre disposition. Pour que les saveurs soient variées, proposez au moins un fromage de chèvre ou de brebis et ne vous contentez pas uniquement de lait de vache. Coupez à l'avance quelques portions pour montrer à vos invités comment procéder. Vous pouvez ôter la croûte des fromages à pâte persillée ou à pâte pressée pour éviter que quelqu'un les tranche dans le sens de la hauteur au lieu de tailler des morceaux plus petits.

## LE VIN

L'association du vin et du fromage a amené les critiques à écrire moult avis passionnants sur les mariages souhaitables ou à éviter, mais, en fait, il n'existe pas dans ce domaine de vérité absolue. Certaines combinaisons font vibrer les sens et d'autres non.

**Les fromages frais, frais affinés, à pâte molle** et **croûte fleurie** préfèrent les vins secs et fruités et les cidres, qui ne prendront pas le pas sur leur saveur. **Les autres fromages à pâte molle,** particulièrement à croûte lavée, demandent un vin blanc aromatique et puissant ou une eau-de-vie pour accompagner leur douceur. **Les pâtes pressées** s'accordent bien avec les vins rouges. Plus le fromage est pressé et sombre, plus le vin doit être riche et rouge. Les pâtes persillées vont merveilleusement bien avec les vins doux à dessert ou les blancs aromatiques. Leur douceur tranche avec le caractère âcre du fromage. **Les parfumés** peuvent, quant à eux, s'accompagner de plusieurs types de vins, cela dépend des saveurs qui leur ont été ajoutées.

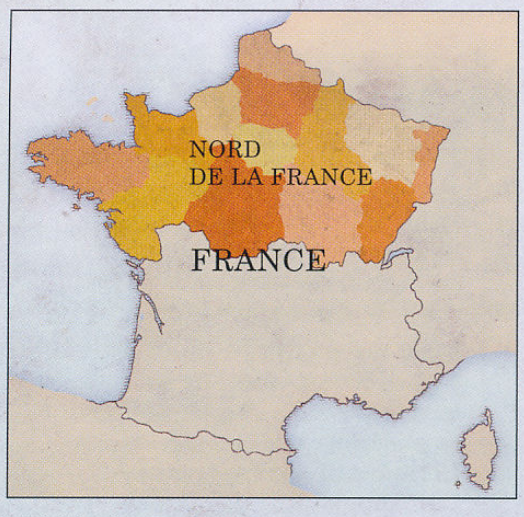


**FROMAGE À PÂTE PRESSÉE**
*Berkswell p. 173*

**FROMAGE À PÂTE MOLLE ET CROÛTE FLEURIE**
*Camembert de Normandie p. 44*

**FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE**
*Valdeón p. 166*

**FROMAGE FRAIS**
*Innes button p. 184*




MANCHE

| Légende | |
|---|---|
| ★ | Fromages AOC, DOC, DOP ou IGP (DOP et PDO désignent la même chose) |
| | Seul lieu de production |
| | Produit dans toute la région |

Deauville

HAUTE-NORMANDIE

Pont-l'évêque ★

Cœur de neufchâtel ★

Livarot ★

BASSE-NORMANDIE

Brillat-savarin,
Camembert de Normandie ★,
Deauville,
Livarot ★,
Lucullus,
Pavé d'Auge

NORD

BRETAGNE

PAYS DE LA LOIRE

Bûchette du Pont-d'Yeu,
Curé nantais ,
Embruns aux algues,
Trèfle

Brebis du Lochois,
Brossauthym

GOLFE DE GASCOGNE

N

100 km

# FRANCE

L'histoire du fromage est intrinsèquement liée à celle de la France. Elle croise le chemin des grandes figures historiques, prend part au rôle de la religion et participe à l'évolution de la science. Pendant l'occupation allemande, Winston Churchill souligna l'importance du fromage en France en déclarant : « Un pays qui produit près de 360 sortes de fromages ne peut pas mourir. »

De nos jours, une vaste variété de fromages illustre la créativité française, qui, jusqu'à récemment, n'avait pas d'équivalent dans le monde. Faisant écho à la proposition du président Nicolas Sarkozy d'accorder à la cuisine et à la gastronomie françaises le statut de « patrimoine de l'humanité » de l'UNESCO. En juin 2008, Androuët, le maître fromager mondialement réputé, a plaidé en faveur de la valeur culturelle du fromage devant le Sénat français.

Sablé de Wissant

Abbaye-du-monts-des-cats

Crayeux de Roncq

oulette d'Avesnes

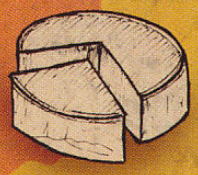
NORD-PAS-DE-CALAIS

Bergues ★,
Boulette de Cambrai,
Dauphin,
Forme d'Antoine,
Fruité du Boulonnais,
Maroilles ★,
Mimolette,
Pavé du Nord,
Vieux-boulogne,
Vieux-lille



PICARDIE

Baguette laonnaise,
Rollot



Coulommiers,
Gratte-paille,
Pierre-robert

Saint-jacques

ÎLE-DE-FRANCE

Brie de Meaux ★,
Brie de Melun ★,
Brie de Nangis,
Fougerus,
Lucullus

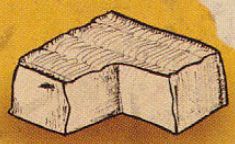


Chaource ★

Saint-florentin

CHAMPAGNE-ARDENNE

Carré de l'Est,
Époisses de Bourgogne ★



LORRAINE

Carré de l'Est,
Munster ★



ALSACE

Munster ★

Langres ★



Cendré de Vergy,
Soumaintrain

Abbaye-de-la-pierre-qui-Vire

Cendré de Vergy,
Palet de Bourgogne

Abbaye-de-citeaux

CENTRE

Berrichon ★,
Cœur de Touraine,
Crottin de Chavignol ★,
Feuille de Dreux,
Olivet,
Pavé blésois,
Pithiviers,
Pouligny-saint-pierre ★,
Sainte-maure-de-touraine ★,
Selles-sur-cher ★,
Valencay ★

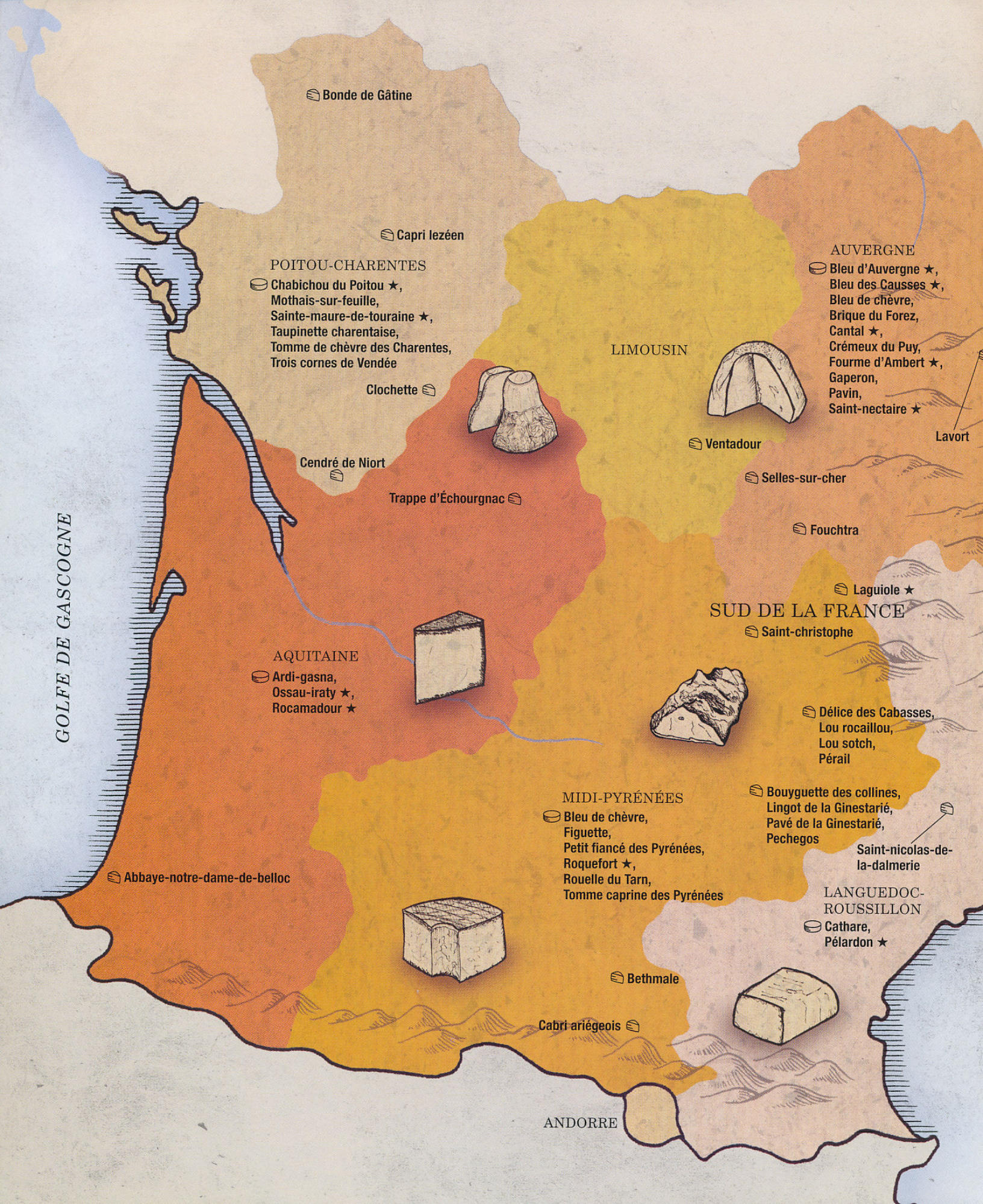
BOURGOGNE

Bouton de culotte,
Brillat-savarin,
Charolais,
Dôme de Vézelay,
Époisses de Bourgogne ★,
Mâconnais ★,
Morvan,
Racotin

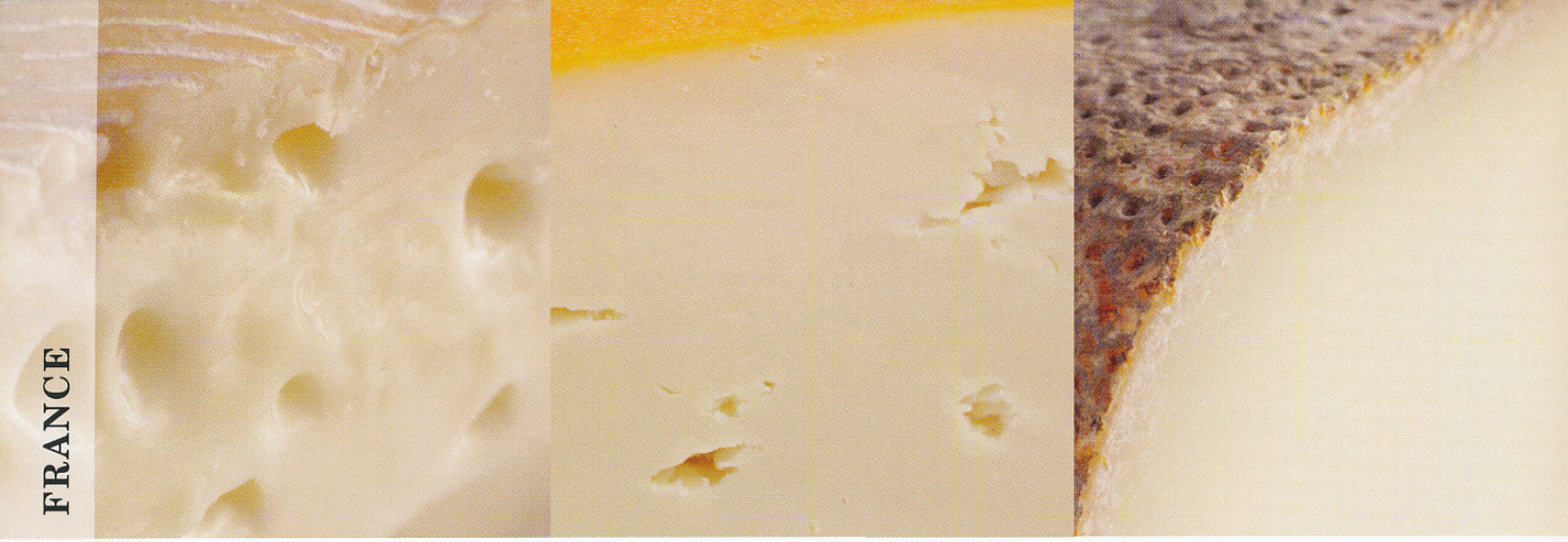
Ami-du-chambertin,
Plaisir au chablis,
Soumaintrain

FRANCHE-COMTÉ

Bleu de Gex Haut-Jura★,
Comté ★,
Mont-d'or★,
Morbier ★


Bonde de Gâtine
Capri lezéen
POITOU-CHARENTES
Chabichou du Poitou ★,
Mothais-sur-feuille,
Sainte-maure-de-touraine ★,
Taupinette charentaise,
Tomme de chèvre des Charentes,
Trois cornes de Vendée
Clochette
Cendré de Niort
Trappe d'Échourgnac
LIMOUSIN
AUVERGNE
Bleu d'Auvergne ★,
Bleu des Causses ★,
Bleu de chèvre,
Brique du Forez,
Cantal ★,
Crémeux du Puy,
Fourme d'Ambert ★,
Gaperon,
Pavin,
Saint-nectaire ★
Lavort
Ventadour
Selles-sur-cher
Fouchtra
Laguiole ★
SUD DE LA FRANCE
Saint-christophe
GOLFE DE GASCOGNE
AQUITAINE
Ardi-gasna,
Ossau-iraty ★,
Rocamadour ★
Délice des Cabasses,
Lou rocaillou,
Lou sotch,
Pérail
MIDI-PYRÉNÉES
Bleu de chèvre,
Figuette,
Petit fiancé des Pyrénées,
Roquefort ★,
Rouelle du Tarn,
Tomme caprine des Pyrénées
Bouyguette des collines,
Lingot de la Ginestarié,
Pavé de la Ginestarié,
Pechegos
Saint-nicolas-de-la-dalmerie
Abbaye-notre-dame-de-belloc
LANGUEDOC-ROUSSILLON
Cathare,
Pélardon ★
Bethmale
Cabri ariégeois
ANDORRE


FRANCE
SUD
DE LA FRANCE
Légende
★ Fromages AOC, DOC, DOP ou IGP
Seul lieu de production
Produit dans toute la région
RHÔNE-ALPES
Abondance ★,
Arômes au gêne de marc,
Banon de banon ★,
Banon aux baies roses ★,
Banon à la sarriette,
Beaufort ★,
Bleu de chèvre,
Bleu de Termignon,
Bleu du Vercors-Sassenage ★,
Comté ★,
Fourme de Montbrison ★,
Persillé de Tignes,
Picodon ★,
Raclette de Savoie,
Reblochon de Savoie ★,
Rigotte de Condrieu ★,
Saint-marcellin,
Saint-nectaire ★,
Sarments d'amour,
Tarentais,
Tomme des Bauges ★,
Tomme aux herbes,
Tomme de Savoie,
Tommette de brebis des Alpes,
Tommette de chèvre des Bauges
Tomme de chartreux
Emmental de Savoie
Abbaye-de-tamié,
Signal
Saint-félicien
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
Rove cendré,
Rove des garrigues,
Saint-domnin,
Tétoun de santa agata,
Tomme de Banon,
Truffe de Valensole
MONACO
GOLFE DU LION
CORSE
MER LIGURIENNE
MER MÉDITERRANÉE
MER TYRRHÉNIENNE
U Bel Fiuritu
CORSE
A casinca,
A filetta,
Brocciu ★,
Fleur du maquis,
Fium'orbu,
Pot corse,
Tomme de brebis corse,
U bel fiuritu,
U pecurinu,
Venaco
MER MÉDITERRANÉE
N
100 km



## Abbaye-de-cîteaux

L'abbaye Saint-Nicolas de Cîteaux fut fondée il y a 900 ans, mais ce n'est qu'en 1925 que les moines trappistes qui l'occupent commencèrent à fabriquer ce fromage délicieux et unique. On le trouve rarement en dehors de la région, car il n'en est produit que 60 tonnes chaque année à partir du lait de 70 vaches montbéliardes.

SAVEUR Ce fromage doux, souple et crémeux, avec une croûte jaune-gris, vaut la peine d'être recherché. Il est assez doux comparé à d'autres fromages trappistes à croûte lavée.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux servi avec des vins rouges fruités et légers, comme un beaujolais ou un bourgogne.

| |
|---|
| **FRANCE** Dijon, Bourgogne |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 750 g, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Abbaye Saint-Nicolas de Cîteaux |





## Abbaye-du-mont-des-cats

Produit depuis 1890 par les moines de l'abbaye de Sainte-Marie-du-Mont, dans le nord de la France, le mont-des-cats est un fromage à pâte molle et croûte lavée fabriqué avec le lait des vaches des fermes avoisinantes.

SAVEUR La croûte orange et fine rappelle le cuir. Elle enveloppe un intérieur élastique, souple et jaune. Le fromage fond dans la bouche et dégage une saveur laiteuse, subtile mais prononcée, ainsi qu'un arôme de foin.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est délicieux accompagné d'une bière ou d'un vin léger et fruité comme un rouge de la Loire ou un cadet blanc sec.

| |
|---|
| **FRANCE** Godewaersvelde, Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Abbaye du Mont-des-Cats |





## Abbaye-notre-dame-de-belloc

Ce fromage fermier, riche, confectionné avec le lait d'une race locale de brebis au nez rouge, est l'un des derniers fromages trappistes produits dans une abbaye de manière traditionnelle.

SAVEUR Son affinage long lui confère un goût très riche, avec une saveur fruitée prononcée rappelant le caramel. Sous sa croûte craquante, brun-gris, la pâte est ferme mais souple et plus molle que celle de la plupart des autres fromages basques au lait de brebis, avec un parfum étonnamment doux.

COMMENT LE DÉGUSTER Les vins rouges puissants risqueraient de masquer sa saveur. Essayez plutôt des blancs doux comme le pacherenc du Vic-Bilh.

| |
|---|
| **FRANCE** Urt, Aquitaine |
| **Âge** Parfait à 6 mois |
| **Poids et forme** 5,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 8,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Abbaye de Belloc |







## Abbaye-de-la pierre-qui-vire

Cette abbaye bénédictine du département de l'Yonne fut fondée en 1850 par le père Dom Muard. Depuis 1920, elle est également connue pour son délicieux fromage à pâte molle et croûte lavée. Semblable à l'époisses, il est fabriqué avec le lait des 40 vaches qui constituent le troupeau des moines.

SAVEUR La croûte rouge brique enveloppe un fromage mou, lisse et souple avec un net goût champêtre et un arôme puissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages ou cuisiné mélangé avec une purée de pommes de terre. À servir avec un bourgogne vivace ayant du corps, tel qu'un beaune.



| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne, Saint-Léger-Vauban |
| **Âge** 6-10 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Abbaye de la Pierre-qui-Vire |



## Abbaye-de-tamié

À l'abbaye de Tamié, dans les montagnes de Savoie, les moines titulaires produisent un fromage semblable au célèbre reblochon, mais dont la saveur est moins forte. Il est vendu enveloppé dans du papier bleu orné de la croix blanche de Malte.

SAVEUR Ce fromage à pâte molle et croûte lavée a une peau orangée et fine rappelant le cuir, une texture souple et élastique et un goût doux et lacté.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage élégant et subtilement parfumé tiendra parfaitement son rang sur un plateau de fromages, servi avec un vin de Savoie blanc, rosé ou rouge, fruité et léger, comme un apremont ou un mondeuse.



| |
|---|
| **FRANCE** Savoie, Rhône-Alpes |
| **Âge** 1-2 mois |
| **Poids et Forme** 750 g, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Abbaye de Tamié |



## Abondance AOC

Sous label AOC depuis 1990, ce fromage à pâte pressée est fabriqué par divers fromagers à partir du lait de trois races de vaches locales renommées pour l'excellence de leur production : montbéliardes, tarines et abondance. Pour maintenir la qualité et la saveur du lait, le bétail n'est pas nourri avec de l'ensilage ou une autre nourriture fermentée.

SAVEUR Ce fromage à l'odeur forte développe un goût subtil et instantané à la saveur puissante ou légère en fonction de la saison et du producteur.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez ce fromage souple et moelleux d'un vin blanc local, de préférence sec, ou d'un beaujolais.



| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** Parfait aux alentours de 2-3 mois |
| **Poids et forme** 5-15 kg, ronde |
| **Taille** D. 40-46 cm, H. 7,5-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |







## A casinca

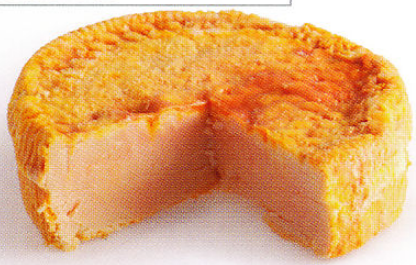
Robustes et presque sauvages, les chèvres corses paissent librement au milieu de vastes paysages, parfumant leur lait de multiples arômes naturels. Le a casinca, un délice moulé à la main, est l'un des meilleurs fromages à pâte molle et croûte lavée qu'elles produisent.

SAVEUR Bien qu'il ait une saveur prononcée et une odeur assez forte, le a casinca ne manque pas d'élégance. L'affinage et la douceur du climat lui confèrent une saveur unique de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Une expérience exotique : servez-le avec un vin blanc, comme le condrieux, fait avec des raisins cultivés sous des climats ensoleillés.



| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 6 semaines - 4 mois |
| **Poids et forme** 400 g, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## A filetta

Son nom évoque les racines de ce fromage artisanal : en corse, filetta signifie fougère. Pour rappeler sa provenance, ce fromage à pâte molle et croûte lavée est le plus souvent décoré d'une feuille de fougère sur le dessus.

SAVEUR Ce goût vraiment original, teinté de fougère et d'un parfum de cave, peut être un peu fort pour certains palais, mais vaut réellement la peine d'être essayé. Du fait du pâturage quasi sauvage, ce fromage a plus de personnalité et de saveurs naturelles que de nombreux autres.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se mariera parfaitement avec de la confiture de figues, qui compensera son âcreté, et un vin corse, rouge ou blanc.



| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** Environ 6 semaines |
| **Poids et forme** 350 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## Ami-du-chambertin

Raymond Gaugry a créé ce fromage artisanal en 1950 pour accompagner le gevrey-chambertin, un vin réputé fabriqué à proximité. Bien que le fromage soit confectionné dans une crémerie moderne, une grande partie du processus est manuel.

SAVEUR La croûte est lavée avec du marc de bourgogne local qui donne une couleur orange et un goût puissant. La pâte a une texture crémeuse et savoureuse.

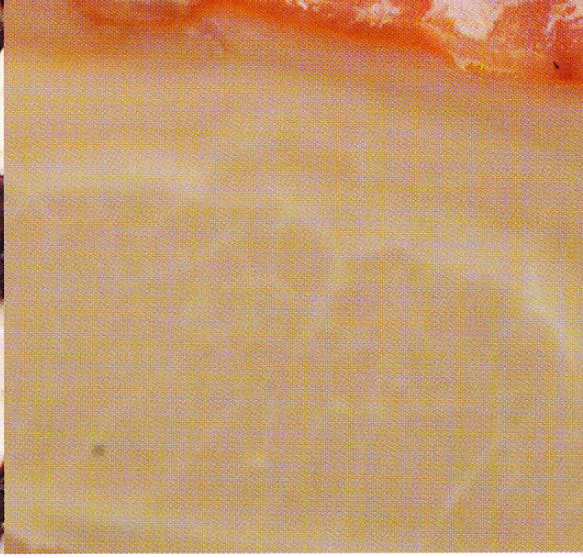
COMMENT LE DÉGUSTER L'ami-du-chambertin s'apprécie tout particulièrement avec un verre de gevrey-chambertin ou de chassagne-montrachet – des vins délicieux, très goûteux, avec une finale longue.



| |
|---|
| **FRANCE** Brochon, Bourgogne |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 250 g, ronde |
| **Taille** D. 8,5 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Gaugry |







## Ardi-gasna

En basque, ardi-gasna signifie « fromage de brebis ». Il est donc fait avec le lait de brebis paissant en altitude sur des pâturages alpestres dans les Pyrénées. On peut le trouver toute l'année, mais les meilleurs fromages sont faits avec le lait issu des riches pâturages de printemps ou d'été.

SAVEUR Il devient âcre en vieillissant, mais même les fromages les plus jeunes ont un goût de noisette sophistiqué et un arôme agréable.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, il se marie à la perfection avec un vin rouge fruité. Plus âgé, accompagnez-le d'un rouge ayant du corps. À servir avec du jambon, du miel ou des noix.

| |
|---|
| **FRANCE** Aquitaine |
| **Âge** 2-24 mois, parfait à 5 mois |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 32,5 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Arômes au gêne de marc

Ce fromage fermier est produit selon une ancienne méthode de salaison et de conservation. Le fromage affiné est placé dans un tonneau de marc – les peaux, pépins et rafles humides des raisins pressés – qui va lentement pénétrer dans le fromage.

SAVEUR Il possède une saveur forte et aigre-douce rappelant nettement la levure. Au fur et à mesure que le fromage vieillit, la texture, de crémeuse, devient dure.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage sera le partenaire idéal d'un beaujolais-village léger ou d'un vin doux de dessert comme le muscat de Beaumes-de-Venise.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 80-120 g, ronde |
| **Taille** D. 6-7 cm, H. 2-3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Baguette laonnaise

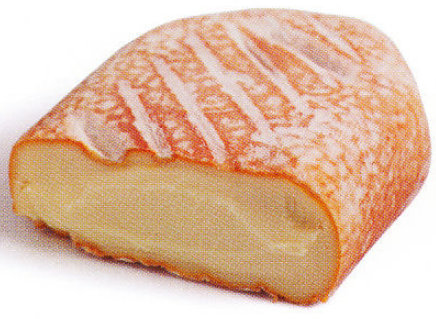
La baguette laonnaise est un fromage typique produit en fromagerie ou de manière industrielle. Il se présente habituellement sous la forme d'une brique, mais on peut le trouver également sous l'aspect d'une baguette. Cette caractéristique, et le fait qu'il soit fabriqué dans la ville de Laon, lui donne son nom.

SAVEUR Il possède une croûte lavée, rouge et humide, et une saveur très prononcée similaire à celle du maroilles.

COMMENT LE DÉGUSTER Vous pouvez savourer ce fromage à pâte molle et croûte lavée avec tous les vins rouges ayant beaucoup de corps, de substance et de caractère. Vous pouvez aussi le consommer avec un verre de bière.

| |
|---|
| **FRANCE** Picardie |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 450 g, brique |
| **Taille** 15 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |











## Banon de banon AOC

Spécialité des montagnes de Lure, en Provence, ce fromage est vendu simplement enveloppé de plusieurs couches de feuilles de châtaignier maintenues par du raphia. C'est un fromage AOC depuis 2003.

SAVEUR Lorsqu'il est jeune, sa saveur est douce et lactée, et prend un léger goût de noisette en vieillissant. Au fur et à mesure que les feuilles sèchent, des moisissures se développent et la pâte se ramollit. Le goût de noisette s'intensifie, avec une nette pointe caprine.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un plaisir de partager ce fromage entre amis. Servez-le avec un rouge ou un blanc fruité et vif, ou avec un rosé de Provence.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2 semaines - 2 mois |
| **Poids et forme** 90-120 g, ronde |
| **Taille** D. 6-7 cm, H. 2,5-3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Banon aux baies roses

La Provence produit des fromages de chèvre depuis l'époque romaine ; certains affirment même que le « banon » fut dégusté au Ier siècle par l'empereur Antoninus Pius. Cette version est un fromage frais décoré avec des grains roses qui sont les baies séchées du faux-poivrier.

SAVEUR La saveur, douce et rappelant la noisette, de ce fromage est contrebalancée par le caractère sucré, nettement anisé du poivre rose.

COMMENT LE DÉGUSTER Agréable à l'œil sur un plateau de fromages, il peut être servi décoré d'une rose fraîchement cueillie.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2-8 semaines |
| **Poids et forme** 90-120 g, ronde |
| **Taille** D. 6-7 cm, H. 2,5-3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Banon à la sarriette

Le climat de la Provence procure des conditions on ne peut plus propices à l'épanouissement de quelques-unes des plus merveilleuses plantes et fleurs aromatiques, comme la lavande et le thym, qui parfument subtilement le lait des chèvres qui y paissent. Dans cette autre variation du banon, la sarriette ajoute un niveau de saveur supplémentaire.

SAVEUR La sarriette a une saveur âcre et puissante ; son goût relevé donne plus de profondeur à l'onctuosité, rappelant légèrement la noisette, de ce fromage.

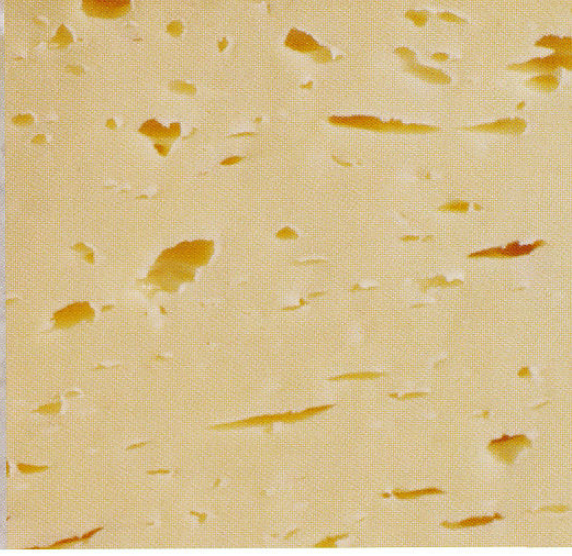
COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec un vin parfumé, un gewürztraminer, par exemple.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2-8 semaines |
| **Poids et forme** 90-120 g, ronde |
| **Taille** D. 6-7 cm, H. 2,5-3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |









## Bergues

Ce fromage fermier porte le nom de sa ville d'origine, Bergues, dans les Flandres, à environ 12 km de la frontière belge, où il est encore produit. C'est un fromage très populaire dans tout le nord de la France.

SAVEUR Pendant la phase de salaison, ce fromage à pâte molle et croûte lavée est régulièrement nettoyé avec de la saumure et de la bière. Cela lui donne une saveur âcre caractéristique qui contraste avec sa texture souple et élastique.

COMMENT LE DÉGUSTER Il peut être râpé, grillé ou passé au four avec un plat de légumes, des soupes ou des pâtes et sera particulièrement apprécié avec une bière fraîche.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Berrichon

Depuis le XVIe siècle, dans la région de Sancerre, l'élevage des chèvres a permis la production d'une excellente gamme de fromages de chèvre tels que le berrichon (connu aussi sous le nom de sancerrois), un cousin du crottin de Chavignol.

SAVEUR Au fur et à mesure de son affinage, la croûte se ride et se couvre de moisissures grises et bleues. La texture, de ferme et granuleuse, devient dense et compacte, avec un goût fort et piquant et un léger arôme caprin.

COMMENT LE DÉGUSTER Il s'accorde très bien avec les vins blancs secs locaux comme le sauvignon ou le pinot fruité.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** 3-5 semaines |
| **Poids et forme** 100 g, cylindre |
| **Taille** D. 6 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Bethmale

Produit dans les Pyrénées, le bethmale est l'un des fromages au lait de vache les plus réputés de la région. Il porte le nom de son village d'origine et arbore un sceau royal, car on dit qu'au XIIe siècle il était apprécié par le roi Louis VI.

SAVEUR Le goût du bethmale varie en fonction de son mode de production. Les variétés industrielles sont très douces, tandis que les fermières sont plus prononcées.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez-le d'un vin fruité et robuste, comme le fitou, le corbières, le roussillon ou le madiran.

| |
|---|
| **FRANCE** Midi-Pyrénées |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** 5-7 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-40 cm, H. 4,5-7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |







## Bleu d'Auvergne AOC

Le bleu d'Auvergne, qui porte le nom de sa province d'origine, est protégé par une AOC depuis 1975. Il ressemble au roquefort, mais il est fabriqué avec du lait de vache et non de brebis.

SAVEUR Ce fromage à pâte persillée possède un goût âcre et agréable. Il est meilleur lorsqu'il a été confectionné avec le lait de troupeaux ayant brouté sur les pâturages de montagne en été et en automne.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux dans une sauce, avec une salade, dans des pâtes, ou servi avec de la chicorée, des noix et des champignons crus et accompagné d'un rouge robuste ou d'un blanc doux.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 2,5 kg, cylindre |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |





## Bleu des Causses AOC

Comme le roquefort, ce fromage est affiné dans des grottes naturelles appelées fleurines, situées dans les plateaux calcaires des Causses. Le bleu des Causses est fait avec du lait de vache et affiné plus longtemps que la plupart des fromages à pâte persillée. Il bénéficie d'une AOC depuis 1979.

SAVEUR Son goût varie en fonction de la saison de production. Les fromages de l'été, de couleur jaune-ivoire, sont plus doux que ceux faits en hiver.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent dans les salades et sur un plateau de fromages. Il accompagne avec bonheur des vins rouges vifs et bien équilibrés ayant une note aromatique, comme le cornas, le lirac et le jurançon.

| |
|---|
| **FRANCE** Midi-Pyrénées |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 2,3-2,6 kg, cylindre |
| **Taille** D. 18-20 cm, H. 7,5-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |





## Bleu de chèvre

Comme fromage à pâte persillée au lait caprin, le bleu de chèvre fait figure d'exception.La plupart des bleus français sont faits avec du lait de vache et certains, comme le roquefort, avec celui de brebis. Il n'est produit que dans quelques petites fermes souvent en montagne, il est donc peu connu en dehors de sa région.

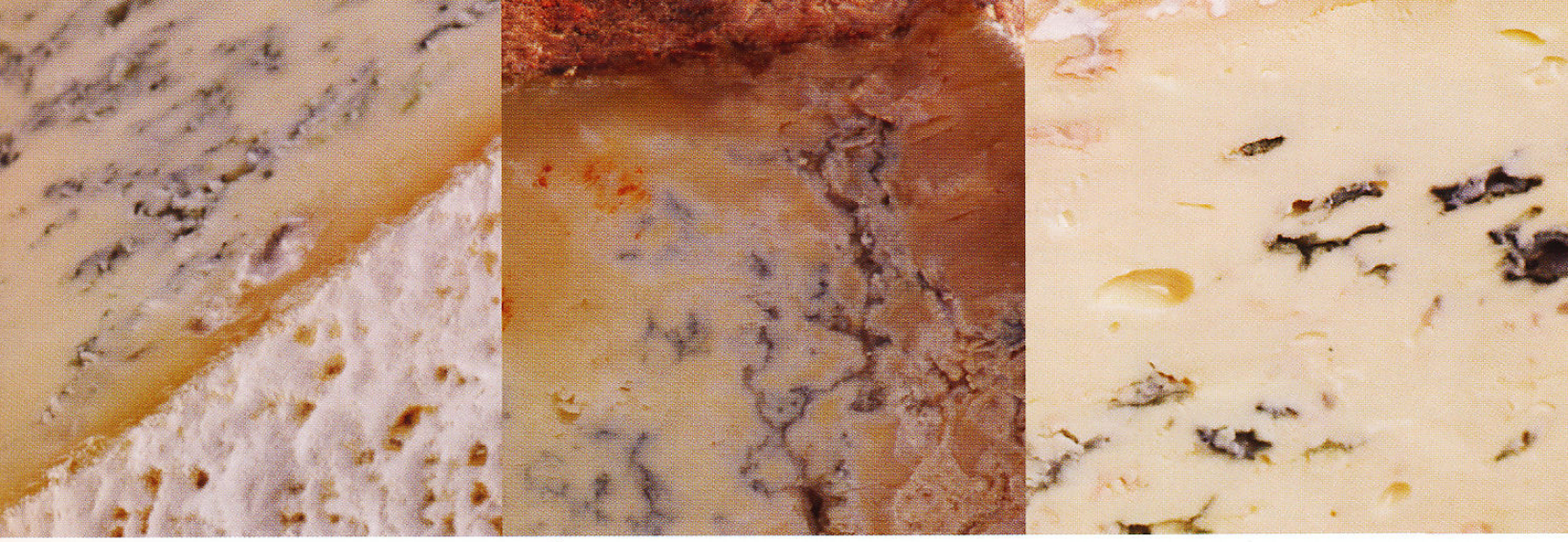
SAVEUR Il est dense avec des taches de bleu irrégulièrement réparties. Il fond dans la bouche en libérant la saveur herbeuse du lait de chèvre, mais il est plus doux que les autres bleus.

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez-le avec des figues fraîches et un verre de muscat de Beaumes-de-Venise.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne, Rhône-Alpes, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 19 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |







## Bleu de Gex Haut-Jura AOC

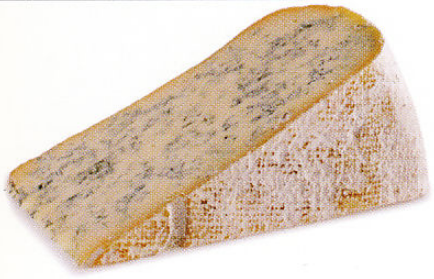
Bénéficiaire d'une AOC depuis 1977, ce bleu inhabituellement dense, presque dur, est produit dans de petites fromageries traditionnelles qui utilisent le lait de vaches paissant dans le massif du Jura.

SAVEUR Les levures et les moisissures présentes dans les fleurs et les herbes de la montagne passent dans le lait et se retrouvent dans le fromage, ce qui donne à son intérieur mou un aspect bleu tacheté et une saveur salée, légèrement amère. Il faut essuyer la moisissure blanche et poudreuse qui le recouvre avant de le consommer.

COMMENT LE DÉGUSTER À servir, comme le font les gens du cru, avec des pommes de terre bouillies et un vin rouge local fruité – un beaujolais ou un bourgogne.



| |
|---|
| **FRANCE** Franche-Comté |
| **Âge** Autour de 2-3 mois |
| **Poids et forme** 5-6 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 7,5-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



## Bleu de Termignon

Ce fromage à pâte persillée est fait selon des règles bien déterminées. Seuls quatre producteurs le confectionnent l'été avec le lait de vaches paissant à 1 300 m d'altitude dans les Alpes françaises. Les rares taches de bleu, irrégulières, sont dues aux moisissures sauvages qui pénètrent par les craquelures de la croûte.

SAVEUR On trouve sous la croûte, brun-doré, craquante et rugueuse, un intérieur dense quoique friable, avec un goût fort et acide, presque épicé, et une saveur terreuse et raffinée.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez ce bleu goûteux d'un verre de chignin-bergeron ou d'un vin moelleux, comme un tokay.



| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 4-5 mois |
| **Poids et Forme** 7 kg, cylindre |
| **Taille** D. 29 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



## Bleu du Vercors-Sassenage AOC

AOC depuis 1998, ce bleu porte le nom de la ville de Sassenage, où, au XIV[e] siècle, les sujets réglaient leurs taxes avec les fromages comme monnaie d'échange. Contrairement à la majorité des bleus traditionnels, il est légèrement pressé, sa texture est donc plus souple.

SAVEUR La croûte est fine, semblable à du cuir, et brune. La pâte jaune pâle est dense, molle, avec d'irrégulières marbrures épaisses et des taches bleutées. Inhabituellement délicat pour un bleu, il laisse un arrière-goût légèrement amer.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagné d'un verre de beaujolais-villages ou d'un côtes-du-rhône villages vif et robuste.



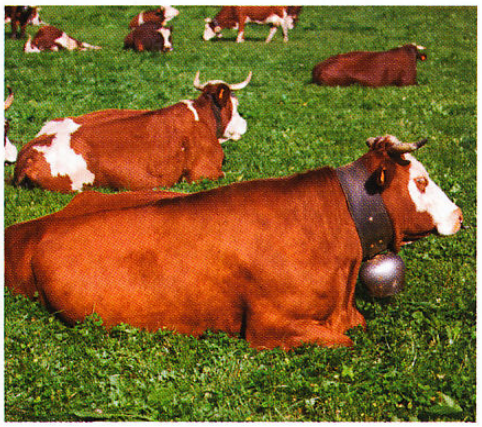
| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 5-6 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



# Beaufort AOC

Parmi tous les grands fromages du monde, le beaufort réunit tout ce qui est à la fois magique, traditionnel et véritablement épatant à propos du fromage et démontre comment, dans un environnement accidenté et rude, l'homme a pu travailler aux côtés de mère Nature et s'adapter au rythme et aux exigences des saisons.

Aux XIVe et XVe siècles, l'Église et les seigneurs locaux du Beaufortain, en Savoie, dans les Alpes françaises, initièrent un vaste programme destiné à déraciner une grande partie des forêts pour créer des pâturages de montagne. Ces prairies – aussi colorées et impressionnantes qu'une peinture de Monet – ne sont ni labourées ni clôturées, et regroupent des milliers d'espèces différentes d'herbes sauvages, de fleurs de prairie et de graminées. Elles fournissent aux vaches locales, abondance et tarines, des pâturages frais en été et du foin aromatique en hiver. Le lait qui en résulte est doux, avec un goût de noisette, aromatique et complexe. Il faut la production d'environ 35 vaches pour fabriquer un fromage de Beaufort. Pour cette raison, et depuis fort longtemps, les gardiens de troupeaux, regroupés en coopératives, mélangent leur lait, se partagent les tâches de gardiennage, de traite, de fabrication et d'affinage. Le fromage produit sur les riches pâturages d'été est connu sous le nom de beaufort d'alpage ; ceux faits à partir d'un seul troupeau paissant au-dessus de 1 500 m sont appelés chalets d'alpage et font partie des fromages artisanaux les plus imposants au monde. Les produits d'hiver, nommés beaufort d'hiver, sont plus pâles, car ils sont confectionnés à un moment où les vaches sont nourries avec plus de foin, fauché dans les pâturages d'été. Le beaufort bénéficie du label AOC et ne peut être produit que dans une zone couvrant approximativement 450 000 hectares dans le Beaufortain, la Tarentaise, la vallée de la Maurienne et une partie du val d'Arly, dans la région Rhône-Alpes.



**Le lait** *provient des vaches tarentaises et abondance, dont le régime alimentaire est strictement contrôlé.*

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 5-18 mois |
| **Poids et forme** 20-70 kg, ronde |
| **Taille** D. 35-75 cm, H. 11-16 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



**SAVEUR** Le beaufort jeune est ferme sans être dur. Il fond dans la bouche et dégage une saveur riche, douce et complexe. Le chalet d'alpage est affiné plus longtemps. Il possède des notes aromatiques miellées et une longue saveur piquante qui évoque les fleurs de prairie.

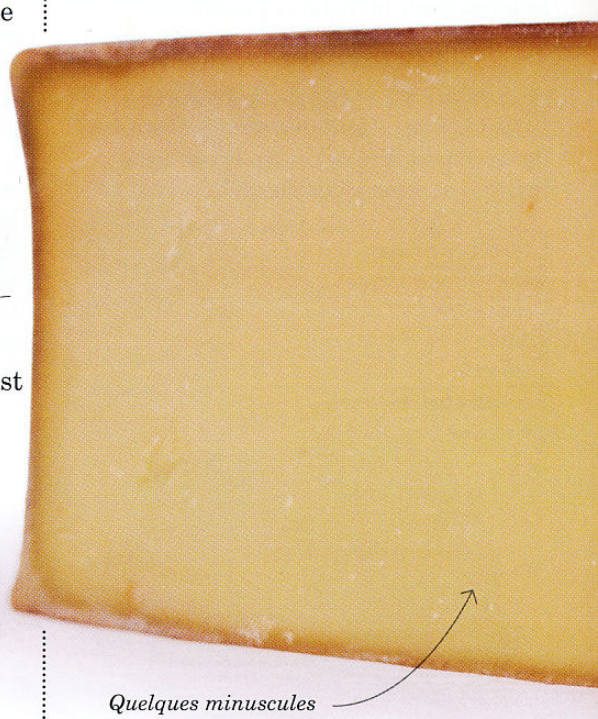
## COMMENT LE DÉGUSTER

Il ne se savoure pas fondu sur un toast ou dans un sandwich (bien que l'un ou l'autre serait savoureux), et ne s'achète pas en fines tranches misérables ! Il se déguste en grosses bouchées, accompagné de votre meilleur pinot noir. Il se marie également très bien avec des noix fraîches, cultivées dans toute la Savoie. Sa douceur épouse à ravir du champagne, du chardonnay ou du riesling. Par contre, les blancs secs annuleront sa saveur.

## À LA LOUPE

Depuis 1968, le beaufort est protégé par une AOC qui impose un contrôle strict de chacune des étapes de sa production. Cela englobe le lait employé, qui n'est jamais pasteurisé, sa forme concave typique ainsi que chaque aspect de son affinage.





*Quelques minuscules trous se forment pendant la fermentation du caillé.*



*La croûte est frottée avec de la saumure agrémentée de restes de vieux fromages et de petit-lait. Elle devient granuleuse et roussâtre et empêche le fromage de sécher.*

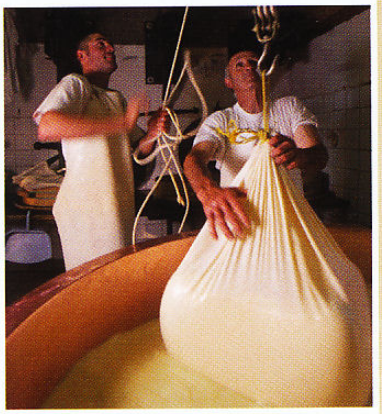
*Les côtés incurvés sont dus à la ceinture de bois de hêtre qui entoure chaque fromage pendant son affinage.*



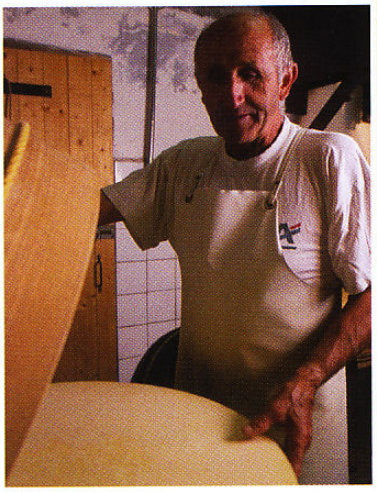
Extérieur



Intérieur



**COAGULATION** Cette étape ne prend que 20 à 30 minutes. Le lait coagulé est alors découpé, puis on le fait chauffer pour extraire l'humidité du caillé, qui est ensuite rassemblé dans un linge et retiré du chaudron avec précaution.



**PRESSAGE** Le caillé est ensuite cerclé avec une « ceinture » en hêtre et pressé pendant 20 heures. Pendant cette étape, le fromage est régulièrement retourné.

*Pendant l'affinage, de petites craquelures horizontales apparaissent à proximité du bord, car la croûte sèche plus vite que l'intérieur.*





## Bonde de Gâtine

Produit dans la région marécageuse de la Gâtine, dans le Poitou, le bonde de Gâtine est un fromage de chèvre fermier de grande qualité qui nécessite deux litres de lait pour seulement 400 g de fromage. Il a une croûte fine et ridée, saupoudrée de moisissures bleues, grises et blanches.

SAVEUR La pâte, intensément acide et salée, fond dans la bouche et laisse un riche arrière-goût.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un vin sec et fruité, comme un sancerre blanc, qui complétera bien ses saveurs crémeuses, acides et fruitées.

| |
|---|
| **FRANCE** Poitou-Charentes |
| **Âge** 6-10 semaines |
| **Poids et forme** 400 g, cylindre |
| **Taille** D. 4,5 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Patrick Cantet |





## Boulette d'Avesnes

Autrefois, ce fromage fermier était exclusivement confectionné avec du babeurre ; aujourd'hui, on le fabrique avec le caillé frais du maroilles, écrasé avec du persil, de l'estragon, des clous de girofle et du poivre. Il est ensuite formé à la main, teinté avec de l'annatto poivré et saupoudré de paprika.

SAVEUR Le paprika de la croûte lui confère une attaque poivrée, tandis que la pâte molle et couleur ivoire ajoute une saveur épicée, herbeuse et âcre.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez-le d'un vin rouge charpenté, comme un cahors. Un verre de gin fera également ressortir sa combinaison originale de saveurs.

| |
|---|
| **FRANCE** Flandre-Hainaut, Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 200-300 g, dôme |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Pont-du-Loup, Fauquet, et Leduc |





## Boulette de Cambrai

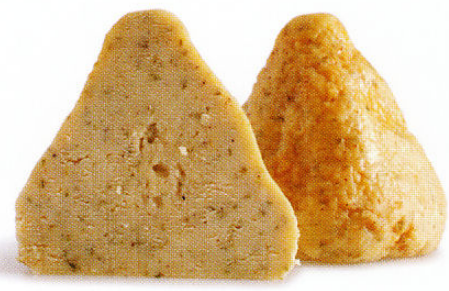
Fabriqué à la main à Cambrai, près de la frontière belge, où il fut longtemps populaire, ce fromage au lait de vache est un délicieux mélange de fromage frais, d'estragon, de persil, de ciboulette et d'épices. Contrairement à la boulette d'Avesnes, la boulette de Cambrai se consomme toujours fraîche.

SAVEUR Ce fromage frais sans croûte est légèrement aromatique et possède une délicieuse saveur herbeuse. Il devient amer si on le laisse vieillir trop longtemps.

COMMENT LE DÉGUSTER Étalé sur du pain croustillant et accompagné d'un vin rouge léger et fruité, comme un beaujolais.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 1-5 jours |
| **Poids et forme** 280 g, dôme |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |







## Bouton de culotte

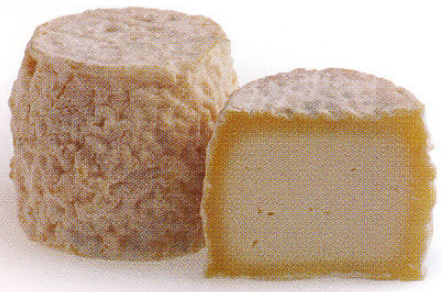
Les boutons de culotte sont de petits mâconnais qui sont stockés pendant l'automne pour être consommés en hiver. En hiver, la croûte devient brun sombre et dure ; ce chèvre peut alors être râpé pour donner le fromage fort local.

SAVEUR Ce fromage a un goût caprin très caractéristique avec des notes d'arachide. Il est sec en bouche avec une finale piquante qui chatouille la langue.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage peut se déguster avec tous les millésimes puissants et charpentés du Mâconnais et de la côte Chalonnaise.

| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 60 g, cylindre |
| **Taille** D. 5 cm à la base, 4 cm au sommet, H. 3,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Bouyguette des collines

La croûte ivoire pâle, lisse et ridée de ce fromage de chèvre formé à la main est décorée d'un brin de romarin, ce qui en fait un élément attractif sur un plateau de fromages. Cette peau fine indique que la pâte va se défaire très rapidement et devenir molle et crémeuse.

SAVEUR Le bouyguette des collines a un léger goût de thym et de romarin. Au départ, le fromage est plutôt doux, puis, au bout de 20 jours d'affinage, sa saveur devient plus prononcée.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est préférable de l'accompagner avec un vin blanc sec, comme un sancerre, un riesling ou un chinon, mais il se marie également bien avec du rosé.

| |
|---|
| **FRANCE** Tarn, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 2-3 semaines |
| **Poids et forme** 150 g, ovale |
| **Taille** L. 20 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Segalafrom |





## Brebis du Lochois

Ce fromage de brebis récent provient de la région Centre (traditionnellement associée aux chèvres), où le troupeau broute sur d'excellents pâturages. Les fromages saupoudrés de cendres sont appelés cendrés lochois.

SAVEUR Le lochois a une pâte tendre et généreuse, une douce saveur beurrée et des arômes herbeux. Les cendres de hêtre lui confèrent un caractère fumé et boisé.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec des figues et de la confiture. Il se marie bien avec des vins blancs de Touraine, comme le sancerre ou le montlouis.

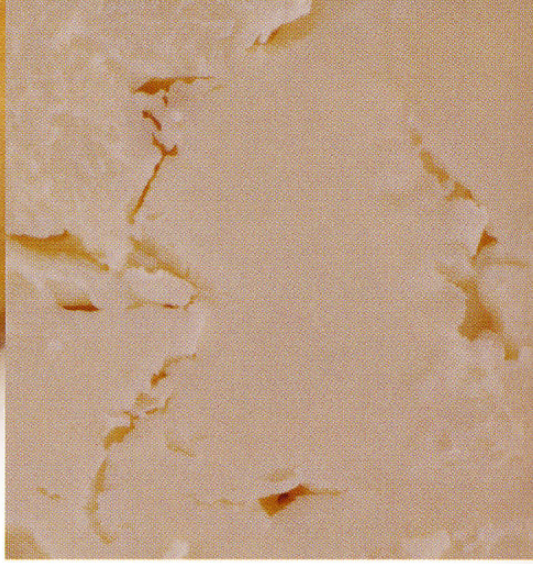
| |
|---|
| **FRANCE** Touraine, Centre |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 110 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Brebis du Lochois |











## Brie de Melun AOC

Contrairement aux autres bries, la coagulation du caillé de ce fromage au lait de vache est très lente, car elle est plus liée à la fermentation lactique qu'à l'emploi de présure. Cela donne un caillé très épais et, au final, une croûte épaisse et craquante avec des pigments et des moisissures rouges, jaunes et brunes.

SAVEUR Il peut être vendu frais, lorsqu'il est encore aigre-doux, ou à maturité, avec une saveur très fruitée et un fort fumet de fermentation.

COMMENT LE DÉGUSTER Il peut être consommé avec tous types de vins rouges : bordeaux, bourgogne et côtes-du-rhône, vifs, charpentés et avec du bouquet.

| |
|---|
| **FRANCE** Île-de-France |
| **Âge** Parfait vers 2 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 24 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |





## Brie de Nangis

Fabriqué, à l'origine, à Nangis, au sud-est de Paris, ce brie a presque disparu lorsqu'il a été supplanté par le brie de Melun. Toutefois, il a été ressuscité par un producteur de Tournan-en-Brie et demeure fidèle à l'original. Il est encore meilleur lorsqu'il a été fait avec du lait de vaches ayant brouté au printemps et en été.

SAVEUR Comme le brie de Melun, il a une croûte fleurie et une pâte molle et crémeuse. Sa différence réside dans une saveur fruitée au lieu de salée ou viandeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez ce brie avec un verre de bourgogne, de bordeaux ou de côtes-du-rhône vif et charpenté.

| |
|---|
| **FRANCE** Île-de-France |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Rouzaire |





## Brillat-savarin

Bien qu'il porte le nom d'un gourmet célèbre du XVIII[e] siècle, le brillat-savarin fut en fait créé dans les années 1930 par Henri Androuët, un fromager-affineur réputé. Ce fromage triple-crème, avec un taux de matière grasse de 75 %, n'est en rien diététique.

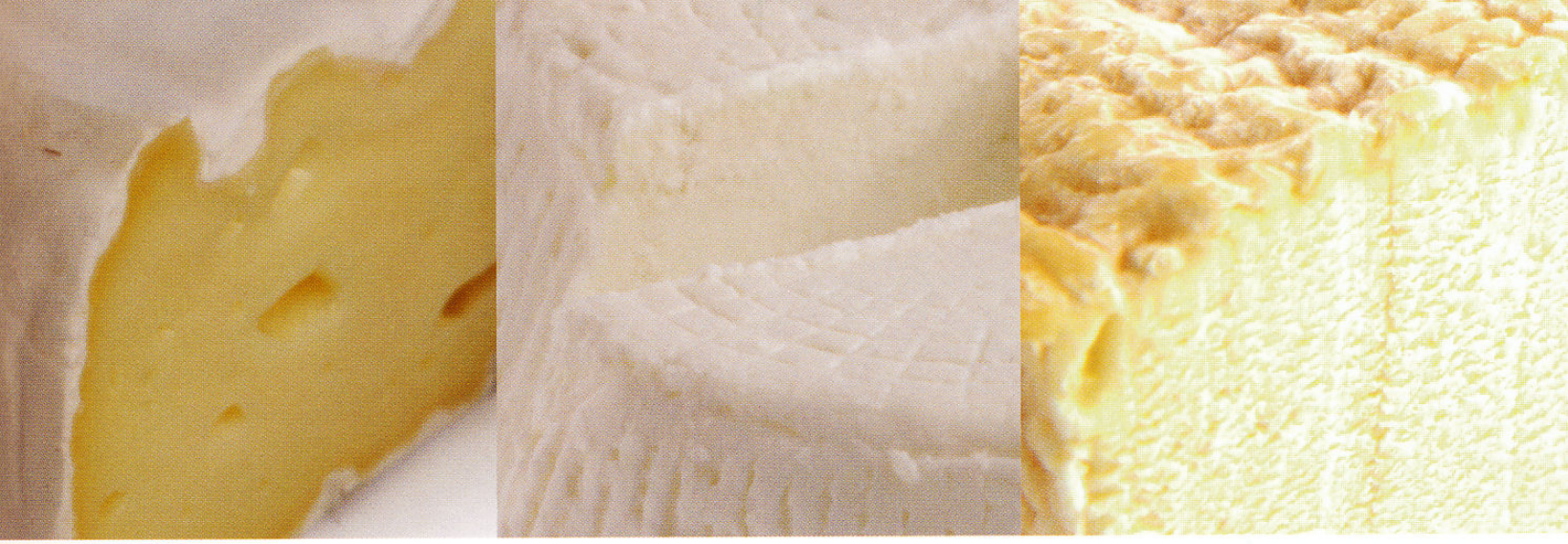
SAVEUR Jeune, il n'a pas encore de croûte, et sa texture est semblable à celle de la crème fraîche épaisse ; si on le mange après qu'il a développé sa fine croûte fleurie, la pâte se sera ramollie pour devenir succulente et crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Il convient bien aux vins légers et fruités, en particulier les champagnes avec du caractère.

| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** 2-4 semaines |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Lincet |







## Brique du Forez

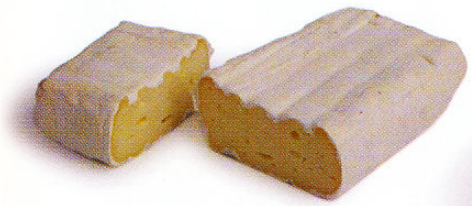
Ce fromage traditionnel d'Auvergne tient son nom de sa forme semblable à celle d'une brique. Il se distingue par sa croûte fine et blanche qui prend une teinte bleu-gris. S'il fut à une époque confectionné à partir d'un mélange de lait de vache et de chèvre, il est aujourd'hui uniquement composé avec du lait bovin.

SAVEUR Son manteau blanc a une odeur prononcée, rappelant les champignons, tandis que l'intérieur est crémeux, presque coulant, avec un goût de noisette et une finale longue en bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage crémeux s'accompagne d'un blanc, d'un rosé ou d'un rouge fruité et léger d'Auvergne, de Roanne et du Beaujolais.



| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 350-400 g, brique |
| **Taille** L. 12-13 cm, l. 3,5-5,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait Vache** |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |



## Brocciu AOC

La fabrication de ce célèbre fromage frais corse est peu usuelle : on y ajoute du petit-lait plutôt que d'en enlever, ce qui lui donne un goût unique en plus de l'enrichir de précieux nutriments. Il est ensuite égoutté dans de petits paniers en jonc, les « canestres ».

SAVEUR Le brocciu frais est crémeux avec une saveur douce ; cependant, l'affiné (que l'on nomme aussi brocciu pasu) est fort et légèrement épicé.

COMMENT LE DÉGUSTER Il peut être employé dans de nombreuses recettes, comme des salades, des omelettes et des gâteaux au fromage. Il est délicieux avec juste un peu de sel, de sucre, de romarin ou de miel et un vin léger.



| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 2-3 jours |
| **Poids et forme** 0,7-1,3 kg, en panier |
| **Taille** Variée |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



## Brossauthym

Il s'agit d'un fromage unique, car on dit qu'il est le seul brebis produit dans la région de la Loire. Parfumé avec du thym, il présente une croûte naturelle et une forme ovale. Il est très décoratif sur un plateau de fromages.

SAVEUR Ce fromage frais est goûteux, parfumé au thym. Il fond dans la bouche avec une finale moelleuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des vins rouges aromatiques, comme un ajaccio bien structuré ou un patrimonio charpenté.



| |
|---|
| **FRANCE** Touraine, Centre |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 225 g, ovale |
| **Taille** L. 11 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** M. Froideveaux |



## Bûchette du Pont-d'Yeu

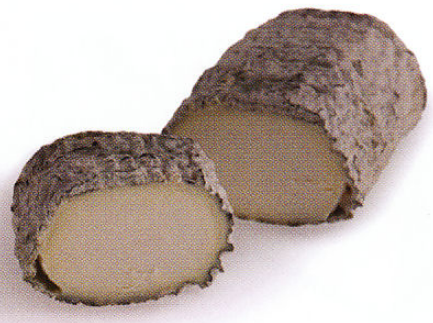
Ce fromage de chèvre en forme de bûche tient son nom de l'île d'Yeu, située en Vendée. Il a une croûte naturelle que l'on saupoudre de cendre de bois.

SAVEUR Le goût de la pâte, épaisse, dépend du degré de maturation du fromage. Lorsqu'il est jeune (vers 3 semaines), il rappelle la noisette, mais, en vieillissant, il devient poivré.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le sur un plateau de fromages, accompagné d'un pain croustillant, de baies et de confiture. La bûchette s'appréciera avec un vin blanc fruité comme le lillet.

| |
|---|
| **FRANCE** Pays de la Loire |
| **Âge** 3-8 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, bûche |
| **Taille** L. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Cabri ariégeois

En Ariège, des fermiers passionnés ont créé ce fromage français moderne qui est devenu l'un des meilleurs chèvres du marché. Inspiré de la recette du célèbre fromage mont-d'or, le cabri ariégeois est entouré d'une bande d'écorce d'épicéa.

SAVEUR Très onctueux et crémeux, ce fromage à croûte lavée a une saveur prononcée et des notes de pin issues de l'écorce.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour l'apprécier dans les meilleures conditions, accompagnez-le d'un vin rouge charpenté et structuré avec une forte saveur de fruits rouges, comme un côtes-du-roussillon.

| |
|---|
| **FRANCE** Ariège, Midi-Pyrénées |
| **Âge** À partir de 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Cabrioulet |






## Camembert de Normandie AOC

L'un des plus célèbres fromages français. On dit qu'il a été créé en 1791 par Marie Harel, épouse d'un fermier de Camembert. Toutefois, la trouvaille la plus importante fut celle de la boîte en bois qui permit de le distribuer partout dans le monde. L'AOC, obtenue en 1983, stipule qu'il doit être fabriqué avec du lait cru.

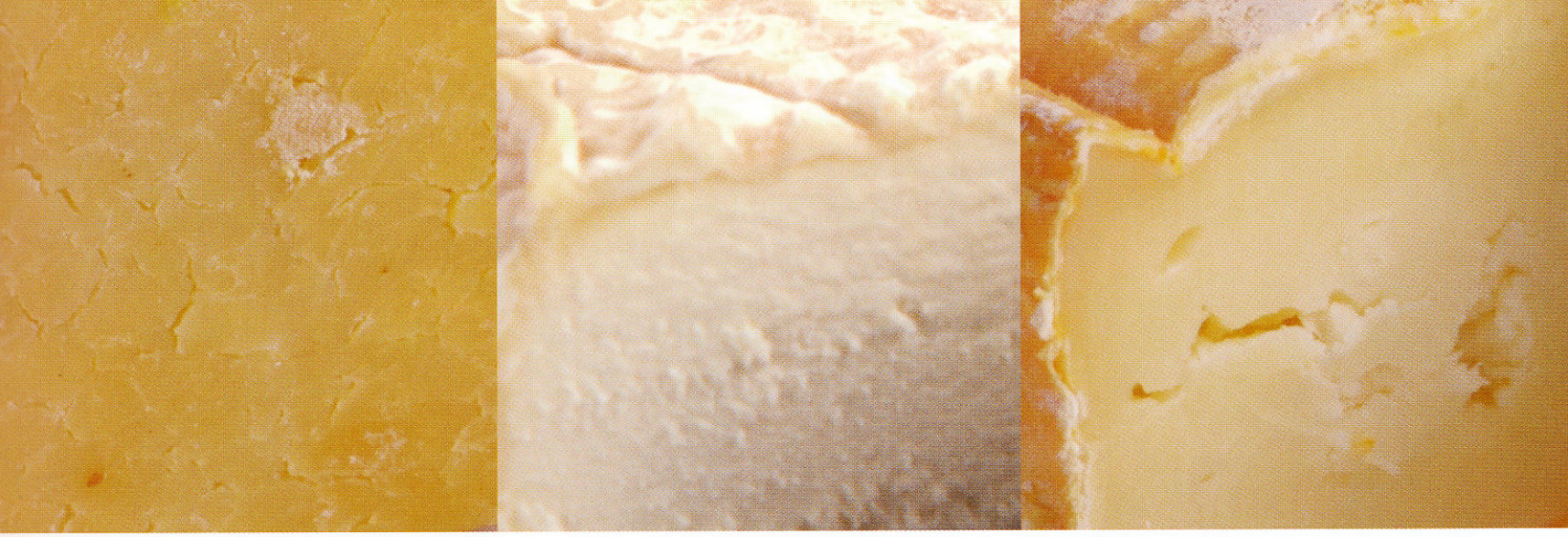
SAVEUR Sa saveur est fruitée, avec un léger arôme de champignons et de moisissure. Les habitants de la région préfèrent le camembert lorsque son cœur est blanc et pas encore crémeux.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des vins rouges élégants et fruités de Bourgogne et des côtes-du-rhône, ou avec du cidre de Normandie.

| |
|---|
| **FRANCE** Basse-Normandie |
| **Âge** Parfait vers 1 mois |
| **Poids et forme** 250 g, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |







## Cantal AOC

Bénéficiant d'une AOC depuis 1956, le cantal est le patriarche des fromages d'Auvergne. Il est le seul fromage français fabriqué selon le procédé de cheddarisation, typique de nombreux fromages traditionnels anglais à pâte pressée.

SAVEUR Le goût dépend de l'âge du fromage : le cantal vieux est fort, tandis que le jeune a une saveur légère, laiteuse et rappelant la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Le cantal se déguste avec un vin léger et fruité, comme un côtes d'auvergne, un côtes roannaises ou un beaujolais.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** Parfait vers 3-6 mois |
| **Poids et forme** 35-45 kg, cylindre |
| **Taille** D. 35-46 cm, H. 35-39 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Capri lezéen

Ces fromages de chèvre fermiers sont produits par le GAEC du capri lezéen, dans la partie marécageuse du Poitou. Ils ont une croûte jaune assez collante avec des traces de moisissure bleu pâle. Ils sont enveloppés dans une feuille de châtaignier, leur marque de fabrique, et emballés dans une boîte en bois.

SAVEUR La pâte, crémeuse et coulante, et la croûte lisse ont un léger goût de noisette et une subtile saveur caprine.

COMMENT LE DÉGUSTER Le capri lezéen s'accompagne d'un vin blanc sec, comme un sancerre ou un viognier. Délicieux avec des figues fraîches ou des fruits rouges.

| |
|---|
| **FRANCE** Lezay, Poitou-Charentes |
| **Âge** 2-3 semaines |
| **Poids et forme** 175 g, ronde |
| **Taille** D. 8 cm, H. 1,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** EARL du Capri-Lezéen Patrick Cantet |





## Carré de l'Est

Comme son nom l'indique, ce fromage à croûte lavée de coopérative ou de fabrication industrielle est de forme carrée et plus particulièrement connu dans les régions de l'est de la France (Lorraine, Ardennes et Champagne).

SAVEUR Tendre et granuleux lorsqu'il est jeune, il devient presque liquide une fois à maturité. Sa saveur est salée et sa croûte orange et collante ajoute une pointe de bacon fumé. Ceux couverts d'une moisissure blanche sont plus doux.

COMMENT LE DÉGUSTER Étalé sur du pain pour un en-cas de choix et accompagné d'un vin léger et fruité, comme un châteauneuf-du-pape ou un gigondas.

| |
|---|
| **FRANCE** Champagne et Lorraine |
| **Âge** Environ 3 semaines |
| **Poids et forme** 125-250 g, carrée |
| **Taille** D. 10 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





# Brie de Meaux AOC

Fabriqué à seulement 50 km à l'est de Paris, en Île-de-France, le brie de Meaux a une histoire qui remonte à l'empereur Charlemagne, lequel, en l'an 774, loua ses vertus dans ses *Chroniques*.



**Au congrès de Vienne,** *en 1814, le brie de Meaux fut proclamé « roi des fromages ».*

La réputation mondiale du brie de Meaux fut établie en 1814, lorsqu'il fut déclaré « roi des fromages » lors d'un concours gastronomique qui se tint pendant le congrès de Vienne.
Sa proximité avec les marchés parisiens et la jolie boîte en bois dans laquelle il est vendu ont également contribué à accroître sa renommée.
Il fait partie des 40 fromages français protégés par une AOC qui garantit non seulement la qualité d'un produit, mais également le lieu et la méthode de production (voir p. 8). Pour y avoir droit, le brie doit être fabriqué dans des zones précises avec de la présure de veau et 25 litres de lait non pasteurisé. Le caillé doit être moulé manuellement à la louche et chaque fromage doit être salé à sec puis affiné lentement à une température et à un taux d'humidité spécifiques.
On rapproche souvent le brie de Meaux et le camembert de Normandie (voir p. 44), alors qu'en fait ils ont chacun un caractère bien distinct lié à leur taille, à leur microflore, à un climat et à des pâturages uniques.

**SAVEUR** Le brie de Meaux est probablement le fromage à pâte molle et croûte fleurie le plus fort. Son arôme, qui s'intensifie avec l'âge, doit évoquer la moisissure, les feuilles humides et les champignons. À son apogée, il présente un intérieur moelleux et luisant, d'une couleur allant d'un jaune paille pâle à une teinte de beurre qui irradie irrésistiblement vers vous, et un goût riche, caractéristique, de velouté de champignons sauvages fumés assaisonné au consommé de bœuf. S'il dégage une forte odeur d'ammoniac, son attaque en bouche sera brutale. Mais le malheur des uns fait le bonheur des autres…
Si vous préférez un brie coulant, sans couche de caillé crayeux au centre, achetez-le au plus près de sa date de maturité. Ne vous inquiétez pas si un peu de moisissure se développe sur les flancs de la coupe – cela prouve que le fromage est bien vivant et essaie d'empêcher son intérieur de se dessécher. Il est préférable de le conserver dans son emballage d'origine ou dans du papier paraffiné. Un emballage plastique l'empêche de respirer : l'ammoniac libéré pendant la maturation restera prisonnier et, en l'espace d'un jour ou deux, le fromage commencera à transpirer.

## COMMENT LE DÉGUSTER

Ce serait presque un crime que de savourer le brie de Meaux autrement qu'à température ambiante, avec un côtes-du-rhône, un bordeaux, un bourgogne rouge ou, comme il sied au « roi des fromages », avec un verre de champagne millésimé.

| |
|---|
| **FRANCE** Île-de-France |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |



## À LA LOUPE

Le brie de Meaux est apprécié dans le monde entier. Pourtant il ne compte qu'une poignée de producteurs, et la plupart des fromages sont ensuite amenés à maturité et vieillis par des affineurs particuliers, chacun leur conférant un style unique.



**LA LOUCHE** Pour obtenir cet intérieur moelleux et voluptueux, semblable à de la crème, et pour éviter que la graisse et les protéines ne se perdent dans le petit-lait, les fromagers doivent manipuler le caillé, fragile et tremblant, manuellement, à l'aide d'une louche perforée appelée « pelle à brie », et dont l'usage remonte au XII[e] siècle.





**LA CROÛTE** C'est sous la croûte que le fromage est le plus moelleux, là où la moisissure travaille le caillé et l'affine.



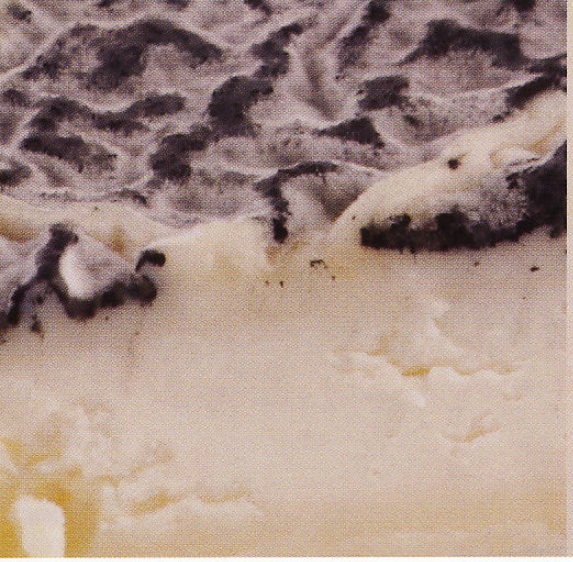
**LE SALAGE** Les fromages sont salés à sec, à la main. Cela aide à « fermer » le fromage tout en participant à l'extraction de l'humidité.

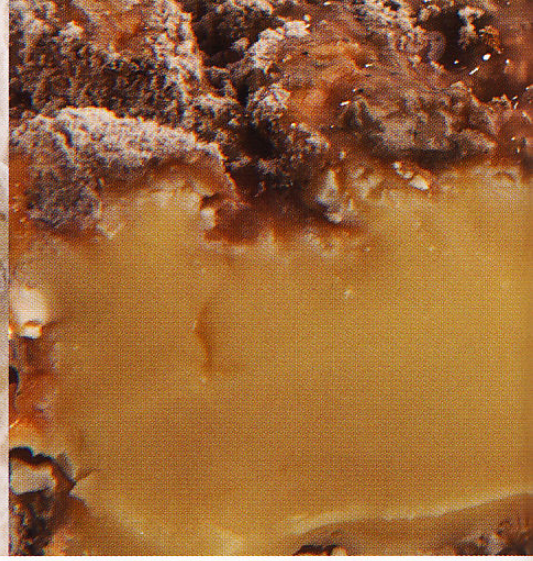
**L'AFFINAGE** Les fromages passent au minimum quatre semaines dans une cave spéciale où ils sont retournés régulièrement. Au début, un petit nombre de marbrures ou de taches rouges ou brunes, nommées « ferment du rouge », font leur apparition, puis les moisissures blanches *Penicillium candidum* et *Penicillium camemberti*, plus virulentes, couvrent progressivement la croûte d'un fin manteau de velours blanc.



*Le taux de matière grasse est d'environ 26 %, bien en dessous des fromages à pâte pressée comme le cheddar (voir p. 180-181).*

Vue d'ensemble d'un fromage dans lequel on a coupé une part.







## Cathare

Ce fromage de chèvre se distingue par le motif mis en valeur par la poudre de charbon saupoudrée sur sa croûte. La croix occitane qu'il arbore est l'emblème du Languedoc depuis l'époque des hérésies cathares, aux XII^e^ et XIII^e^ siècles ; elle fait aussi référence à la langue occitane, encore parlée dans certains coins du sud de la France et du nord de l'Espagne.

SAVEUR Le cathare est une création récente. Sa texture est fine et lisse et son goût subtil de lait de chèvre s'enrichit au fur et à mesure de l'affinage.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec un vin fruité et charpenté comme le gaillac.

| |
|---|
| **FRANCE** Languedoc-Rousillon |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 1,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** La ferme de Cabriole |





## Cendré de Niort

« Cendré » fait référence à la maturation dans une boîte pleine de cendres de bois pour que la croûte se forme, au lieu d'un simple saupoudrage. La plupart de ces fromages proviennent de régions viticoles. Fabriqués durant les mois d'abondance laitière, on les conservait dans la cendre jusqu'aux vendanges, où ils étaient servis aux récolteurs affamés.

SAVEUR Il a un véritable parfum de campagne et une saveur assez laiteuse. La feuille de châtaignier qui l'enveloppe lui confère une note végétale.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un vin rouge léger et fruité comme un chinon ou un pinot noir d'Alsace.

| |
|---|
| **FRANCE** La Fragnée, Poitou-Charentes |
| **Âge** 6 semaines |
| **Poids et forme** 125 g, ronde |
| **Taille** D. 8 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Patrick Cantet |





## Cendré de Vergy

Le cendré de Vergy est lui aussi placé jeune dans de la cendre de bois pendant un mois. Un certain nombre de fromages peuvent être traités de cette manière, parmi lesquels l'époisses de Bourgogne.

SAVEUR Ce fromage artisanal présente un mélange de saveurs douces et fortes, avec un léger goût fumé et une texture très crémeuse – à manger à la cuillère !

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez-le avec un meursault ou un chambolle-musigny – des vins délicieux, avec beaucoup de saveur et une finale longue.

| |
|---|
| **FRANCE** Époisses et Gevrey-Chambertin, Bourgogne |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 100 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromageries Berthault et Gaugry |







## Chabichou du Poitou AOC

Ce fromage à croûte naturelle est originaire de la Loire, d'où sont issus la majorité des chèvres français. Il bénéficie d'une AOC depuis 1990 et sa production peut être fermière, coopérative ou industrielle.

SAVEUR La croûte, fine et blanche avec une moisissure bleu et jaune, renferme un fromage à l'arôme particulier et à la saveur allant de prononcée à tranchante, en comparaison avec les autres chèvres.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec les vins vifs et fruités des régions de Neuville-de-Poitou, de Dissay et de Saint-Martin-la-Rivière.

| |
|---|
| **FRANCE** Poitou-Charentes |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 100 g, cylindre |
| **Taille** D. 6 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Chaource AOC

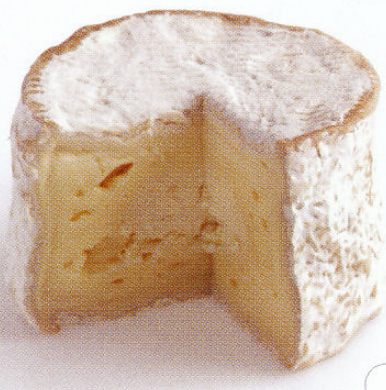
On raconte que ce fromage à la croûte blanche a été créé par les moines de Pontigny, région dont il porte le nom du centre urbain. Vendu frais à l'origine, il est préféré maintenant à un stade de maturité plus avancé. AOC depuis 1970.

SAVEUR Sa croûte blanche, craquante et duveteuse se pigmente de brun au fur et à mesure de son affinage. Il possède une texture crémeuse et une saveur laiteuse et fruitée, avec un arôme discret de champignon qui devient plus acide et salé lorsqu'il vieillit.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des vins blancs fruités comme un saint-bris-le-vineux, un chablis et un irancy, ou des rouges et des rosés fruités.

| |
|---|
| **FRANCE** Saligny, Bourgogne |
| **Âge** 2 semaines - 2 mois |
| **Poids et forme** 600 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Lincet |





## Charolais

Ce fromage fermier originaire de Bourgogne est fait avec du lait de chèvre. D'aspect singulier, il se présente sous forme d'un petit tonneau et est souvent recouvert d'une croûte bleuâtre caractéristique.

SAVEUR Le charolais a une pâte compacte et ferme ainsi qu'une croûte naturelle. Légèrement aigre, il développe une saveur assez nette de lait et d'amande.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des châtaignes, des noix ou une miche de pain au levain. Les vins fruités, comme le fleurie, sont les plus appropriés pour accompagner ce fromage.

| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** 2-6 semaines |
| **Poids et forme** 120 g, cylindre |
| **Taille** D. 4,5 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |







**PERSILLÉ DE TIGNES** Le fromager encourage activement la propagation des moisissures grises, brunes et blanches, semblables à des toiles d'araignée enchevêtrées, car elles participent à la décomposition du caillé (voir p. 76).







## Chevrotin des Aravis AOC

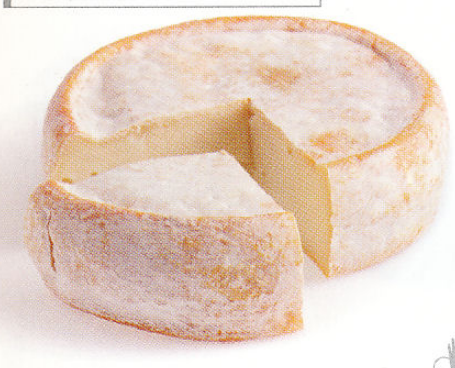
L'un des rares fromages de chèvre à croûte lavée, le chevrotin des Aravis, est ainsi nommé en raison du type de lait employé et de la vallée des Aravis d'où il est originaire. Sa texture et son apparence sont semblables à celles du reblochon ; sa croûte humide, jaune-orange, est couverte d'une fine moisissure blanche. En 2002, il fut le 40e fromage à bénéficier d'une AOC.

SAVEUR Ce fromage a un goût doux et légèrement caprin. La pâte, finement texturée, se ramollit légèrement sur les bords.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se marie parfaitement avec un vin rouge assez sec, comme un mondeuse ou un chignin-bergeron.



| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 600-675 g, ronde |
| **Taille** D. 9-12 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## Chevrotin des Bauges AOC

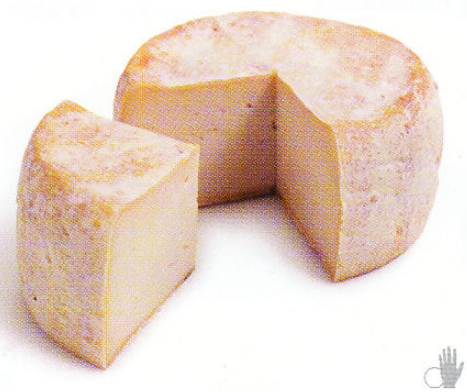
Ce fromage fermier est produit en Savoie, une région réputée pour ses magnifiques étendues de pâturages naturels, variés et colorés. On y trouve bon nombre des fromages les plus appréciés en France, dont le reblochon, auquel s'apparente le chevrotin, fabriqué, lui, avec du lait de chèvre.

SAVEUR La croûte, rustique et épaisse, enveloppe une pâte lisse, souple et fondante avec de petits trous irréguliers. La saveur, crémeuse et douce, dégage une note caprine.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage se déguste avec un vin blanc de Savoie sec et fruité, comme le roussette.



| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 21 jours |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 9-11,5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## Ch'ti roux

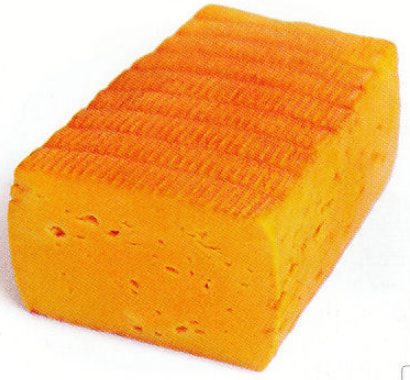
L'intense couleur orange mandarine de ce fromage est due à l'ajout d'annatto dans le lait ainsi que dans la bière avec laquelle la croûte est lavée. Le ch'ti roux fait partie des nombreux fromages fabriqués par la famille de M. Bernard à Wierre-Effroy, dans le Nord-Pas-de-Calais, avec le lait de ses propres vaches.

SAVEUR Ce fromage à la texture ferme a une saveur puissante, épicée et salée, avec une finale longue, légèrement poivrée.

COMMENT LE DÉGUSTER Une bière brune ou un vin de Bourgogne, comme un côte-de-beaune ou un beaujolais, agrémenteront bien ce fromage goûteux.



| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 4 mois |
| **Poids et forme** 400 g, brique |
| **Taille** L. 11 cm, l. 2,5 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Ferme Sainte-Godeleine (M. Bernard) |









## Clochette

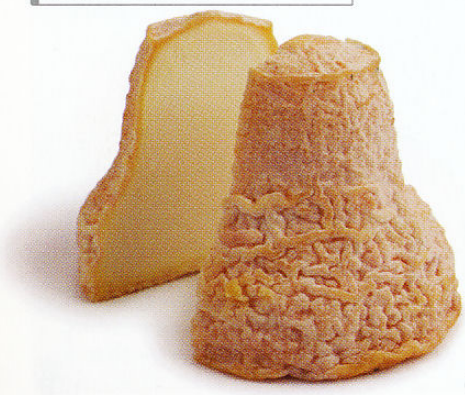
Le nom de ce fromage de chèvre évoque sa forme hors du commun. Il est fabriqué en Poitou-Charentes, région d'origine d'un autre chèvre célèbre, le chabichou. La clochette présente une croûte craquante et sèche composée de moisissure naturelle, mais sa pâte reste ferme et tendre.

SAVEUR Son arôme agréable, à la fois caprin et évoquant le foin séché, provient de sa moisissure et de la cave dans laquelle il a été affiné. Il a une texture lisse et une saveur chaude et puissante.

COMMENT LE DÉGUSTER Consommez-le chaud, avec des olives ou des noix variées, accompagné d'un vin de Bourgogne charpenté.

| |
|---|
| **FRANCE** Roullet-saint-estèphe, Poitou-Charentes |
| **Âge** 2-3 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, dôme |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** GAEC Jousseaume |





## Cœur de neufchâtel AOC

Le neufchâtel, un fromage au lait de vache produit en Haute-Normandie, bénéficie d'une AOC depuis 1969. Comme son nom l'indique, cette variante a la forme d'un cœur, mais on le trouve aussi sous l'apparence d'un petit cylindre ou d'une brique, et il est alors simplement appelé « neufchâtel ».

SAVEUR Sa croûte blanche est sèche, duveteuse et friable, avec des saveurs de champignon. La pâte est ferme mais légèrement granuleuse, avec un goût de lait subtil et une pointe salée.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec un pain croustillant. Dans sa région d'origine, on l'aime fondu sur du pain chaud au petit déjeuner.

| |
|---|
| **FRANCE** Haute-Normandie |
| **Âge** 8-10 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, cœur |
| **Taille** L. 10 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |





## Cœur de Touraine

La réputation de la Loire n'est pas seulement due à ses fabuleux châteaux, ses fromages de chèvre y sont aussi pour beaucoup. Ce fromage en forme de cœur, avec sa croûte couverte de cendres, est très populaire.

SAVEUR Comme pour tous les fromages de chèvre traditionnels de la Loire, l'intérieur est un peu collant au palais et sa croûte est comestible – sa moisissure très salée y compris. Le goût d'ensemble est doux, un peu salé, voire piquant.

COMMENT LE DÉGUSTER Le cœur de Touraine est un véritable délice avec du pain aux noix ou au raisin et un vin blanc tel qu'un montlouis.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** Au moins 3 semaines |
| **Poids et forme** 150 g, cœur |
| **Taille** L. 9 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |









## Coulommiers

De la famille des bries, mais de petite taille, le coulommiers est produit en Île-de-France, à proximité de Paris. Fermier ou fabriqué industriellement, il présente une croûte blanche duveteuse tachetée de ferments rougeâtres, et sa texture est élastique.

SAVEUR Le coulommiers a un goût salé assez prononcé et laisse un arrière-goût qui dure. Sa pâte est jaune pâle, lisse, et fond dans la bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER Il s'apprécie dans un plateau de fromages à la fin du repas, ou en casse-croûte. Il est préférable de le servir avec des vins rouges fruités et vifs, comme un côte-de-beaune.

| |
|---|
| **FRANCE** Seine-et-Marne, Île-de-France |
| **Âge** 4-8 semaines |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Fromageries Nugier et Dongé |





## Crayeux de Roncq

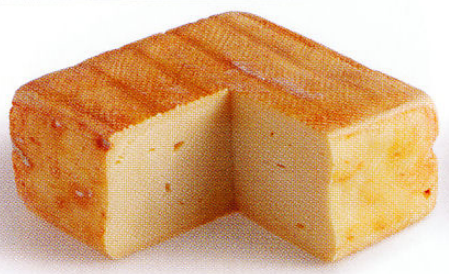
Marie-Thérèse Couvreur, fermière et fromagère, s'est associée avec le maître affineur Philippe Olivier pour créer ce fromage qui porte le nom de « crayeux » en raison de l'aspect de son cœur. Il est lavé régulièrement avec de l'eau salée et de la bière, et son arôme particulier cache un goût crémeux et doux sous une croûte orange. Il est produit en très petites quantités, et on le rencontre rarement en dehors de sa région.

SAVEUR Il possède une saveur de noisette subtile, entre le doux et l'acide, qui laisse un arrière-goût inhabituel et plaisant.

COMMENT LE DÉGUSTER Le meilleur accompagnement pour ce fromage est un vin bien structuré, comme un médoc ou un graves.

| |
|---|
| **FRANCE** Roncq, Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 425 g, carrée |
| **Taille** L. 10 cm, l. 10 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Marie-Thérèse Couvreur |





## Crémeux du Puy

Ce fromage moelleux dans lequel on injecte de la moisissure bleue est fabriqué en Auvergne, région réputée pour l'excellence de ses fromages. Il possède une épaisse croûte bleue recouverte d'une fine couche de moisissure blanche.

SAVEUR Il a un goût crémeux et subtil, avec des notes de champignon et des saveurs de la grotte dans laquelle il s'est affiné.

COMMENT LE DÉGUSTER Extrêmement parfumé, avec une texture proche du reblochon, le crémeux du Puy trouve parfaitement sa place sur un plateau de fromages. Ce fromage délicieux se sert avec du pain frais et croustillant et un verre de côtes-du-rhône.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 50 g, ronde |
| **Taille** D. 8 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |





## Crottin de Chavignol AOC

Ce fromage n'a pas un nom très heureux, mais qui fait en réalité référence à sa forme et à sa couleur lorsqu'il est arrivé à pleine maturité. La plupart, toutefois, sont vendus encore très jeunes, lorsque la croûte est marron pâle, presque blanche. Il est protégé par une AOC depuis 1976.

SAVEUR Connu pour son goût piquant, il peut être consommé à divers stades ; jeune, sa texture est tendre puis devient plus dure, sèche, friable et piquante au fur et à mesure de son vieillissement.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des vins vigoureux et ayant du corps pour apprécier à la fois la saveur du vin et celle du fromage.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** Parfait vers 2 mois |
| **Poids et forme** 60 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 2 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Curé nantais

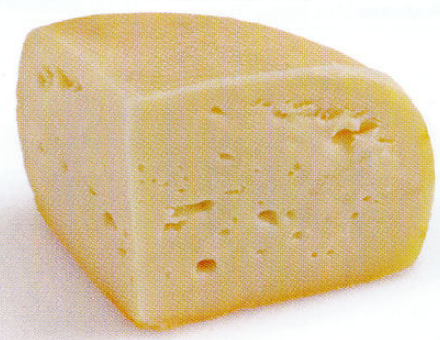
On pense que ce fromage a été introduit en Pays de la Loire par un moine vendéen qui souffrait de la disette lors de la Révolution française. Il est aujourd'hui produit par une fromagerie qui respecte ses méthodes de fabrication traditionnelles. On le connaît également sous le nom de « fromage du pays nantais », dit « du curé ».

SAVEUR Un fromage fort en goût avec une pâte dorée, molle et légèrement élastique parsemée de quelques petits yeux.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est délicieux servi avec du pain croustillant et un confit d'oignons. Accompagnez-le d'un muscadet fruité, comme un melon de Bourgogne.

| |
|---|
| **FRANCE** Pays de la Loire |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 400 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Le Curé nantais |





## Dauphin

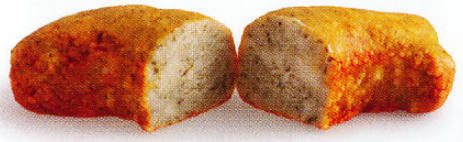
On raconte qu'il fut nommé ainsi en l'honneur du fils du roi Louis XIV, qui, en visite avec son père dans le Hainaut (dans la Belgique d'aujourd'hui), s'en montra très friand. Sa croûte caractéristique, lavée et rougeâtre, enveloppe une pâte molle.

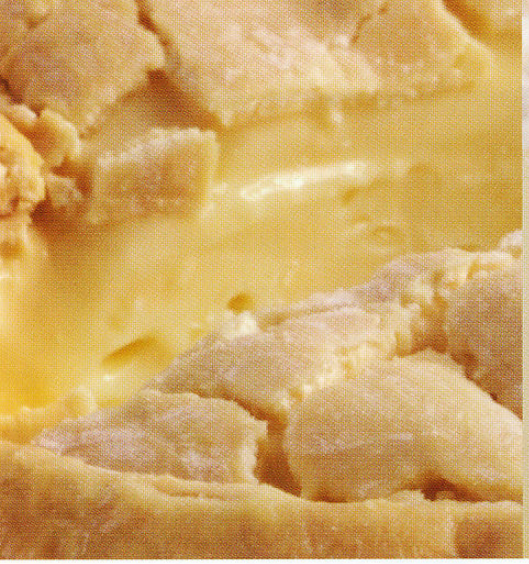
SAVEUR Membre de la famille des maroilles, c'est un fromage fort, épicé et aromatique, parfumé avec de l'estragon, du persil, du poivre et des clous de girofle.

COMMENT LE DÉGUSTER Très parfumé, il représente un apport intéressant sur un plateau de fromages et se dégustera avec un vin robuste, comme un côtes-du-rhône.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 400 g, dauphin |
| **Taille** L. 12,5 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |









## Deauville

Ce fromage français récent combine les caractéristiques de deux des plus fameux fromages à croûte lavée de Normandie : le pont-l'évêque et le livarot. Malgré cela, le deauville a un caractère et un style qui lui sont propres.

SAVEUR Les notes riches et florales des pâturages transparaissent dans la saveur de ce fromage à pâte molle légèrement laiteux, doté d'une texture souple et collante.

COMMENT LE DÉGUSTER Une compote de pomme et un verre de cidre frais sont de parfaits compagnons pour ce fromage goûteux.

| |
|---|
| **FRANCE** Normandie |
| **Âge** 7 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Thébault |





## Délice des Cabasses

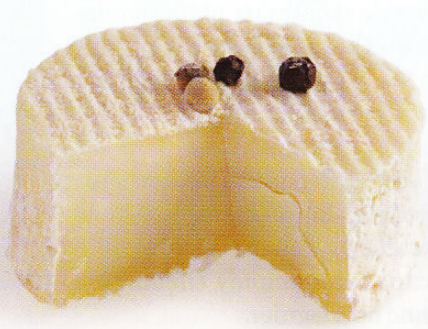
Le terme « délice » donne déjà une idée des qualités de ce fromage de brebis très frais et doux, fabriqué en Aveyron. C'est un nom tout à fait mérité pour un fromage qui, une fois entamé, ne demande qu'à être fini.

SAVEUR Avec une saveur douce et plaisante, quoique discrète, le délice des Cabasses est un fromage frais et délicat avec une douceur subtile. C'est durant les mois de printemps et d'été qu'il est le meilleur.

COMMENT LE DÉGUSTER Il trouve sa place au sein de tout type de repas – du fruité au salé – et sera délicieux servi avec un vin léger et frais au goût simple.

| |
|---|
| **FRANCE** Aveyron, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 85 g, ronde |
| **Taille** D. 6 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** M. Dombre |





## Dôme de Vézelay

C'est un fromage fermier au lait cru produit en très petites quantités et que l'on trouve, par conséquent, rarement en dehors de la région de l'Yonne. Sa particularité réside dans sa forme inhabituelle, qui, comme son nom l'indique, est celle d'un dôme.

SAVEUR Le vézelay possède une croûte naturelle et une pâte fine et moelleuse. Il a une saveur subtile que rappelle ensuite son arrière-goût épicé.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage s'accommode bien avec des saveurs sucrées, comme du miel ou de la confiture de figues, et avec des vins blancs fruités et aromatiques comme le chablis, le mâcon blanc ou le meursault.

| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** Au moins 10 jours |
| **Poids et forme** 120 g, dôme |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





# Comté AOC

Ce vénérable fromage français est fabriqué depuis plus de huit siècles dans de petites laiteries coopératives de village appelées également fruitières. Ce système a permis le développement d'un sentiment de solidarité et de fierté, de même qu'il a préservé les traditions et les techniques de production à petite échelle grâce auxquelles le comté a su conserver sa place parmi les fromages les plus populaires de France.

Il faut environ 530 litres de lait, la production quotidienne de 30 vaches, pour faire une roue de comté de 35 kg. En moyenne, chaque fruitière possède 19 membres ou fermes laitières locales situées dans un rayon de 12 à 13 kilomètres.
La méthode et la zone de fabrication du comté n'ont pas changé depuis des siècles et sont maintenant définies par une AOC qui couvre les montagnes accidentées et les vastes plateaux du massif du Jura, une région qui regroupe le Jura, le Doubs (qui se trouvent tous les deux en région Franche-Comté) et l'Ain (situé en Rhône-Alpes).
Sa saveur unique provient de la richesse et de la diversité des pâturages de montagne et des saisons très marquées, mais également des deux races locales de vaches qui sont employées : la montbéliarde, réputée pour la douceur de son lait, constitue 95 % des troupeaux, le reste est composé de simmentals françaises.
Au printemps, les prairies, parsemées de fleurs chatoyantes, retentissent du son des cloches des vaches qui reviennent après avoir passé l'hiver dans les vallées, où elles sont nourries avec du foin fauché dans les pâturages d'été.



**Le lait** *de la montbéliarde est réputé pour sa douceur.*

| | |
|---|---|
| **FRANCE** | Franche-Comté et Rhône-Alpes |
| **Âge** | 4-18 mois |
| **Poids et forme** | 35-40 kg, ronde |
| **Taille** | D. 60-70 cm, H. 10 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte pressée |
| **Producteur** | Divers |



**SAVEUR** Chaque fruitière a une identité qui lui est propre et qui reflète le sol, le climat et la flore de l'endroit où paissent les vaches : arômes de beurre fondu, de chocolat au lait, de noisette et de caramel, de toast, de confiture de prunes, de cuir, de poivre ou encore de chocolat noir. D'autres font plus penser à du caramel dur avec des noisettes, voire à des oranges sucrées.

**COMMENT LE DÉGUSTER**
Les Français apprécient le comté à n'importe quel moment de la journée. Comme il fond bien, il sert d'ingrédient dans de nombreux plats comme les quiches, les soupes, les tartes, les gratins, les fondues, les sauces et les salades.
Sa texture crémeuse et ses notes fruitées se marient bien avec les poissons, la viande blanche et les vins du Jura locaux : chardonnay, chenin blanc ou viognier.

## À LA LOUPE

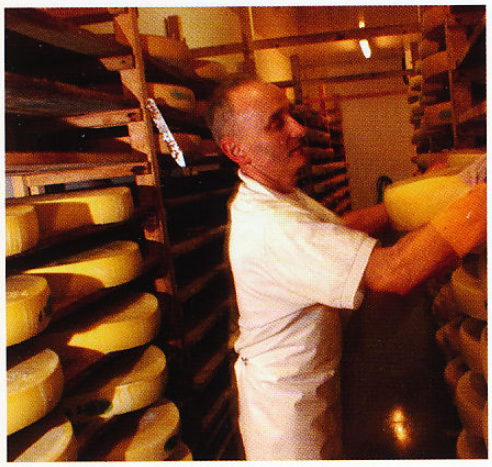
Les affineurs locaux prennent les jeunes fromages à la fruitière et, grâce à l'amour de leur travail et des siècles d'expérience, tirent le meilleur de chacun d'eux.




**LA CROÛTE** Le comté se reconnaît à sa croûte beige et fine.







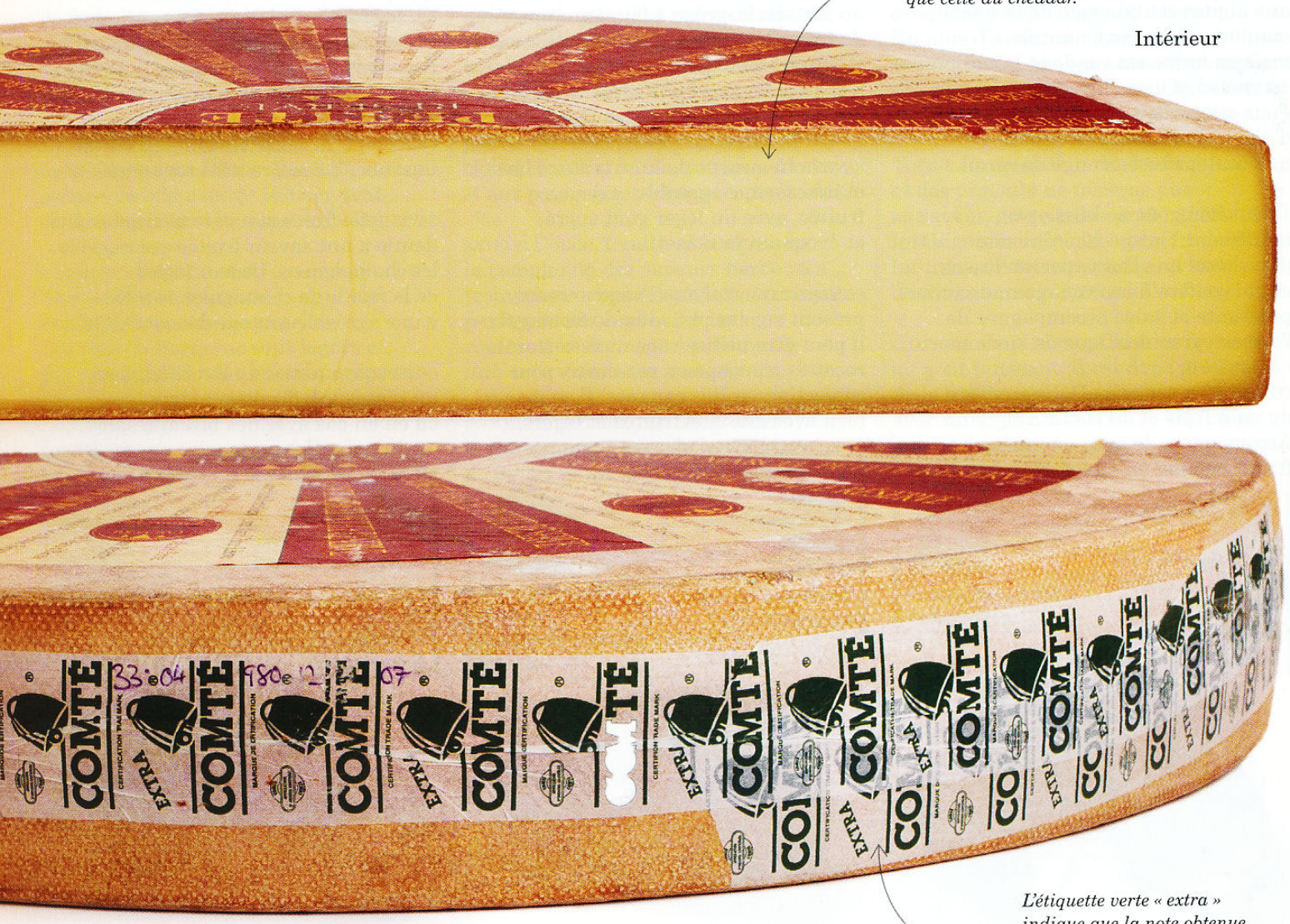
**L'AFFINAGE** L'affineur décide du temps et des conditions optimales pour chaque roue. Elles doivent être régulièrement retournées, brossées et frottées avec de la saumure pour que le processus se déroule parfaitement.

**LA NOTATION** Lorsque l'affinage est terminé, chaque lot reçoit une note sur 20, évaluée à partir du goût, de la texture et de l'aspect. Les fromages qui obtiennent une note d'au moins 15 peuvent porter une étiquette verte « comté extra » ; ceux placés entre 12 et 14 ont une étiquette brune portant la mention comté ; ceux qui sont notés en dessous de 12 ne peuvent prétendre à l'AOC comté.



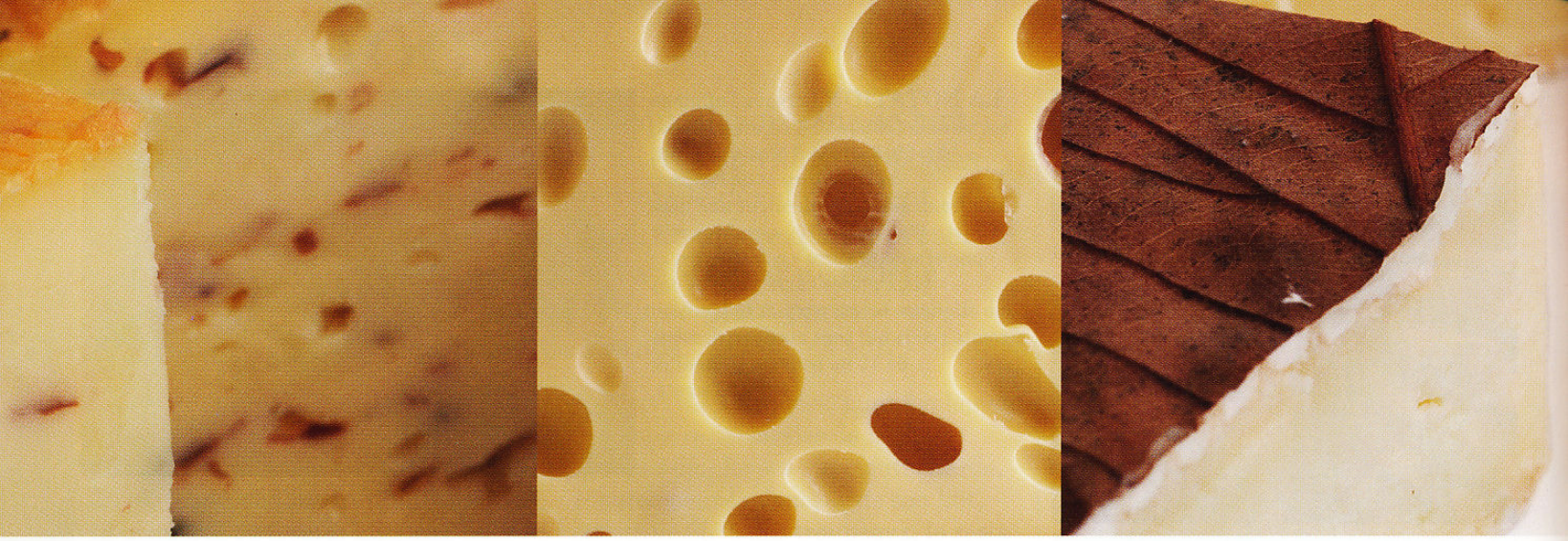

*La texture est ferme, sèche, légèrement granuleuse et plus dense que celle du cheddar.*

Intérieur




*L'étiquette verte « extra » indique que la note obtenue par le fromage est d'au moins 15 sur 20.*

Extérieur



## Embruns aux algues

Ce fromage fera une forte impression sur vos convives au dîner. L'embruns aux algues est fabriqué de la même manière que le curé nantais, mais sa forme est ronde et le caillé est mélangé avec des algues. Pour cette raison, la croûte, d'une texture collante, arbore une couleur rose-orange de corail.

SAVEUR Son goût ne laisse pas indifférent. Sa spécificité réside dans le sel que l'on vaporise dessus et qui confère à ce fromage une saveur puissante et salée accompagnée de l'arôme caractéristique de l'iode marin.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec du pain frais et du confit d'oignons. Accompagnez-le avec un muscadet fruité, comme un melon blanc.



| |
|---|
| **FRANCE** Pays de la Loire |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 200 g, ronde |
| **Taille** D. 8,5 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Fromagerie Curé nantais |



## Emmental de Savoie

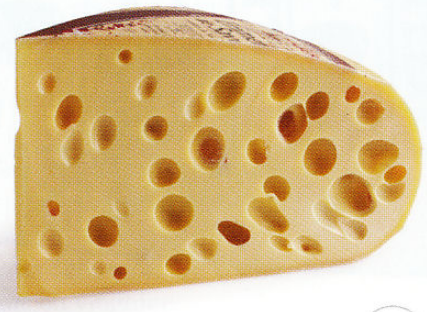
La production de ce fromage à pâte pressée a débuté en France au XIX[e] siècle, grâce à l'imagination de fromagers suisses allemands. C'est un fromage à l'aspect particulier, à la pâte ferme, d'une couleur ivoire à pâle, parsemée d'yeux de 1,5 à 3 cm.

SAVEUR L'emmental a une texture lisse et une saveur agréable et douce, fruitée, avec un léger goût sucré et évoquant la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Fréquemment présent sur les plateaux de fromages, il peut être utilisé râpé dans certaines recettes ou coupé en morceaux pour confectionner des canapés. Il se marie bien avec des vins fruités et légers.



| |
|---|
| **FRANCE** Savoie, Rhône-Alpes |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 80-99 kg, ronde |
| **Taille** Variable, D. 87 cm, H. 25 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Feuille de Dreux

Ce fromage artisanal ancien, très typique, était autrefois consommé en casse-croûte par les ouvriers agricoles et est encore apprécié de nos jours par les fermiers locaux. On place sur le dessus une feuille de châtaignier pour le décorer, mais aussi pour une raison pratique : cela empêche les fromages de coller les uns aux autres lorsqu'ils sont empilés.

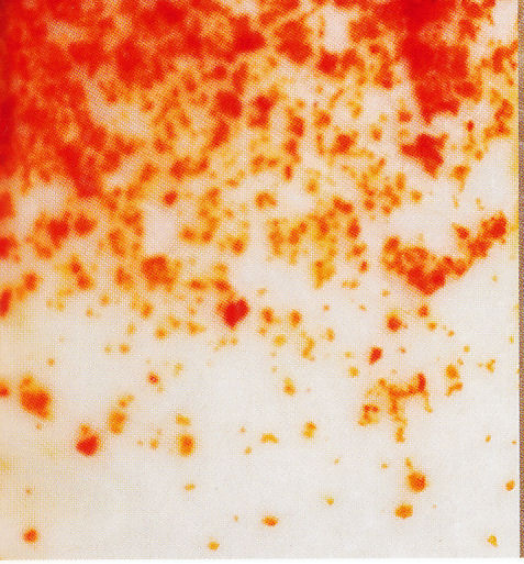
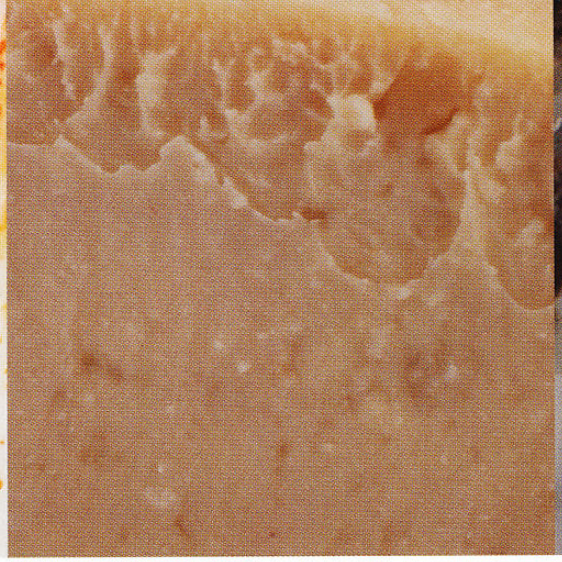
SAVEUR Ce fromage à pâte molle et croûte fleurie a une saveur fruitée qui rappelle les champignons. L'odeur légère de la feuille de châtaignier se mêle à une agréable senteur de moisissure.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent sur un plateau de fromages classique, ou en en-cas avec des biscuits salés ou du pain. Servez-le avec un vin rouge vif et fruité, comme un chinon.



| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** Aux alentours de 2 mois |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |




## Figuette

Ce sympathique petit fromage de chèvre des Pyrénées en forme de figue est parfois couvert d'herbes sèches, de cendre ou, comme ici, de paprika, pour le rendre encore plus décoratif et appétissant.

SAVEUR La figuette est douce, avec une saveur lactée. Les délicieux arômes qu'elle dégage proviennent de la composition de son enrobage.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un peu de miel pour accentuer sa douceur et atténuer sa saveur caprine. Les vins de Bergerac sont légers et, par conséquent, tout à fait appropriés pour accompagner ce fromage.

| |
|---|
| **FRANCE** Midi-Pyrénées |
| **Âge** Frais |
| **Poids et forme** 175 g, dôme |
| **Taille** D. 8 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Fium'orbu

Le fium'orbu, un fromage artisanal à la croûte collante, porte le nom d'une rivière qui coule dans une zone encore vierge et méconnue de la Corse. Comme les autres fromages fabriqués sur cette île montagneuse de la Méditerranée, ses saveurs complexes et ses qualités uniques peuvent être en partie attribuées au climat chaud, aux robustes races locales et aux pâturages, sauvages et diversifiés.

SAVEUR Douce, tendre et beurrée : la complexité des saveurs herbeuses trouve son origine dans les pâturages parfumés des brebis. Le lavage confère à ce fromage à pâte molle une note viandeuse persistante.

COMMENT LE DÉGUSTER Les Corses le consomment avec de la confiture de figues et un vin rouge fruité.

| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 450 g, brique |
| **Taille** L. 8,5 cm, l. 8 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Fleur du maquis

Le nom de ce fromage artisanal original couvert d'herbes et de piments, évoque le maquis, paysage corse. En plus d'avoir un aspect plus sympathique que les autres fromages, il sent également très bon. On le trouve aussi sous le nom de « brindamour ».

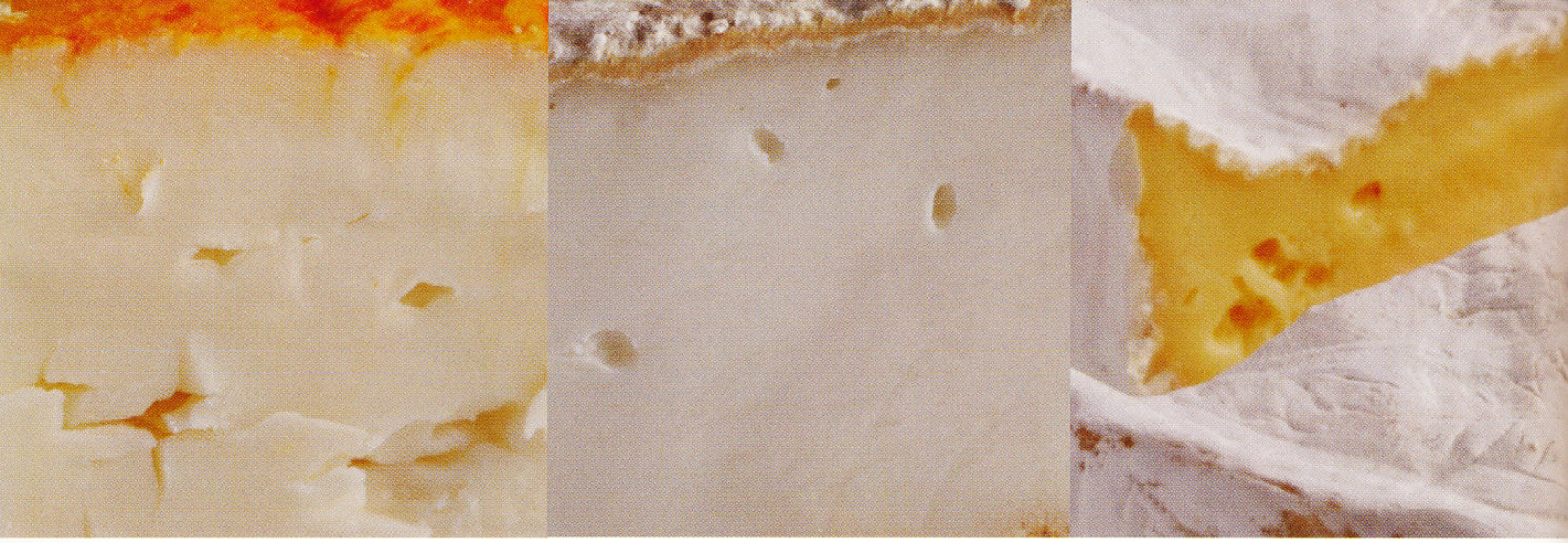
SAVEUR L'association des herbes et des piments ne masque pas sa saveur, grâce à des proportions intelligemment pensées. Le fromage lui-même est assez tendre, et sa saveur dominante est plutôt miellée.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage au goût puissant, il est donc préférable de le servir seul, à la fin du repas, avec un vin local comme le cap-corse.

| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 750 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |







## Forme d'Antoine

Créé récemment, ce fromage à pâte molle au lait de vache est produit dans le Nord-Pas-de-Calais. Sa forme en dôme, inhabituelle mais séduisante, est enveloppée d'une croûte orange craquante qui se forme en six semaines à la faveur de lavages réguliers.

SAVEUR Sa saveur, assez forte, est contrebalancée par un goût laiteux et épicé. La pâte molle possède un arôme laiteux.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez-le avec un vin charpenté, comme un côtes-de-beaune ou un beaujolais, ou avec un vin doux tel un gewürztraminer.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 4 mois |
| **Poids et forme** 400 g, dôme |
| **Taille** D. 12 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** M. Bernard |





## Fouchtra

Sa croûte ressemble à celle du cantal et du saint-nectaire. Elle est couverte d'un mélange coloré de moisissures blanches, rouges et jaune soufre. Il possède un goût doux et subtil et sa saveur reflète la flore que l'on trouve dans les monts volcaniques où il est produit. On en fait aussi avec du lait de vache.

SAVEUR La texture de ce fromage est étonnamment douce et soyeuse. Sa saveur, typique et inoubliable, développe un arrière-goût d'amandes persistant.

COMMENT LE DÉGUSTER Un vin rouge charpenté et structuré comme un saint-joseph ou un vacqueyras sera le meilleur choix pour accompagner ce fromage savoureux.

| |
|---|
| **FRANCE** Cantal, Auvergne |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 6 kg, ronde |
| **Taille** D. 16 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre ou vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Fougerus

Un fromage artisanal destiné, à l'origine, à la consommation domestique. Le fougerus est commercialisé depuis le début du XX^e siècle. Il est un peu plus grand que le coulommiers, un de ses cousins de la famille des bries.

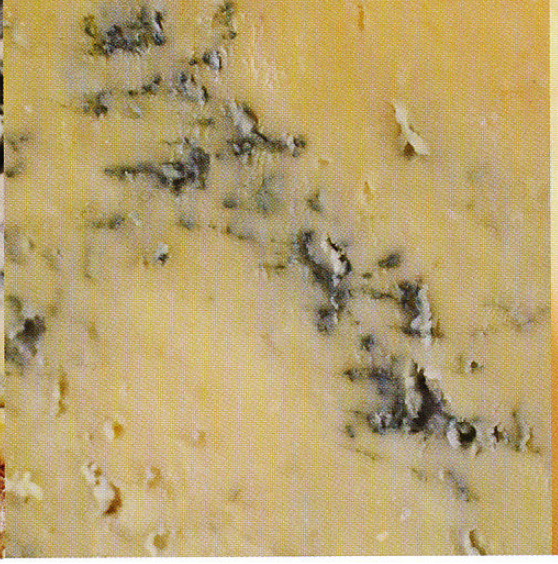
SAVEUR Les feuilles de fougère employées pour décorer le fromage lui impriment un arôme de sous-bois et la croûte libère une senteur de champignon et de moisissure. D'une texture molle, il fond dans la bouche avec une note salée plutôt prononcée.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage décoratif illuminera votre plateau. Essayez de le marier avec un vin rouge vif et fruité, comme un côtes-de-beaune.

| |
|---|
| **FRANCE** Île-de-France |
| **Âge** 3-4 semaines |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |






## Fourme d'Ambert AOC

Ce fromage à pâte persillée qui date de l'époque romaine est l'un des plus vieux fromages français. Il a obtenu une AOC en 1972 et depuis lors les méthodes de production ont été homogénéisées pour être en phase avec celles de son compagnon d'AOC, la fourme de Montbrison.

SAVEUR Sa saveur est assez prononcée, avec un brin d'amertume. La texture est crémeuse, épaisse et riche, tandis que son arôme évoque la cave où il a été affiné.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des vins comme des côtes-d'auvergne, des côte- roannaise ou un beaujolais charpenté. Vos pouvez aussi l'essayer avec un sauternes doux ou un banyuls.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, cylindre |
| **Taille** D. 12 cm, L. 17 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |





## Fourme de Montbrison AOC

La fourme d'Ambert et la fourme de Montbrison sont fabriquées dans les villes auxquelles leurs noms font référence. Mais, comme elles sont très similaires, elles se partagent une AOC. Le terme « fourme » vient du latin *forma*, qui signifie forme.

SAVEUR La fourme de Montbrison a tendance à être plus crémeuse, légèrement plus forte et complexe que la fourme d'Ambert, avec une finale longue et épicée. Son intérieur jaune pâle est marbré de taches irrégulières et de lignes bleues brisées.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des vins locaux comme un côtes-d'auvergne ou un côte-roannaise, ou un vin doux.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, cylindre |
| **Taille** D. 12 cm, H. 21 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |





## Fruité du Boulonnais

Créé récemment et déjà apprécié, le fruité du Boulonnais se distingue grâce à une pâte originale et succulente et une croûte orange et craquante formée au bout de huit semaines de lavages réguliers.

SAVEUR Ce fromage peut s'apprécier à divers stades et sa saveur peut aller de douce à forte en fonction de son âge. Il dégage un arôme laiteux délicat et agréable.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec une bière artisanale française issue d'une des petites brasseries qui croissent en nombre dans le Nord-Pas-de-Calais, comme Chez Castelain.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 4 mois |
| **Poids et forme** 350 g, cylindre |
| **Taille** D. 15 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** M. Bernard |







## Gaperon

Autrefois, la quantité de fromages de ce type suspendus dans la cuisine témoignait de la richesse d'un fermier et par conséquent de la dot de sa fille. Cette spécialité auvergnate consistait à cette époque à mélanger du babeurre avec du lait frais ; le premier n'est plus employé, mais le fromage est toujours affiné à l'air libre.

SAVEUR On trouve, sous la croûte sèche et dure, une pâte élastique à laquelle l'ajout d'ail et de poivre donne une saveur assez forte. Suspendu et séché près du feu, il prend des notes fumées.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux en en-cas. Accompagnez-le avec des vins charpentés, comme un côtes-du-rhône.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** 1-2 mois |
| **Poids et forme** 350-500 g, dôme |
| **Taille** D. 9 cm, H. 6-7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Gour noir

Ce délicieux fromage artisanal, fait avec du lait de chèvre et saupoudré de cendres de bois, est produit par des fermiers auvergnats passionnés. Ce sont eux qui fabriquent également le gour blanc, une variété sans cendres.

SAVEUR Sous la croûte ridée et molle, le goût varie selon l'âge. Très doux ou épicé, mais toujours gorgé de saveurs subtiles et laissant transparaître une note délicate de lait de chèvre.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec juste une tranche de pain de campagne et un vin de Loire léger, comme un châteaumeillant.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** 2-6 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, ovale |
| **Taille** L. 10 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** La fromagerie de la Corbrèche |





## Gratte-paille

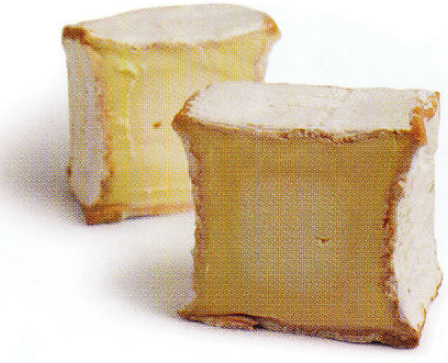
Ce fromage à croûte blanche, créé dans les années 1970, est un véritable délice pour tous ceux qu'une importante teneur en graisse n'effraie pas. C'est un fromage triple-crème (70 %) dont la croûte porte la marque des tapis de paille sur lesquels il est affiné.

SAVEUR Le gratte-paille possède un goût riche et très laiteux, et sa pâte, semblable à du beurre, a une texture huileuse et, quelquefois, une saveur rappelant les champignons.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé sur des plats de légumes ou de poulet. Délicieux servi avec des fraises. Accompagnez-le d'un vin rouge, comme un sancerre, ou de champagne.

| |
|---|
| **FRANCE** Seine-et-Marne, Île-de-France |
| **Âge** Environ 4 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, brique |
| **Taille** H. 7,5 cm, l. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Fromagerie Rouzaire |







## Laguiole AOC

Également connu sous le nom de fourme de Laguiole, c'est un fromage vieux de plusieurs siècles et qui fut au départ fabriqué dans un monastère des montagnes de l'Aubrac. Le laguiole bénéficie d'une AOC depuis 1961.

SAVEUR Sa texture est lisse et ferme, avec une odeur forte et un bouquet puissant ; s'il laisse échapper des notes épicées, sa saveur est douce et laiteuse. Son goût s'étoffe au fur et à mesure de son vieillissement.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux en en-cas ou présenté sur un plateau à la fin du repas. Tous les vins fruités de Marcillac, du Fel et les costières-du-gard lui conviennent.

| |
|---|
| **FRANCE** Laguiole, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 30-40 kg, cylindre |
| **Taille** D. 40 cm, H. 35-40 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Coopérative Jeune Montagne |





## Langres AOC

Avec sa croûte orangée, le langres ressemble à l'époisses de Bourgogne, mais son nom lui vient du plateau de Langres, en Champagne, où il est traditionnellement vendu. C'est la présence d'annatto dans la solution de lavage qui donne cette couleur à sa croûte. Il bénéficie d'une AOC depuis 1991.

SAVEUR Ce fromage à l'odeur forte possède un bouquet pénétrant et un goût légèrement épicé lorsqu'il est encore jeune. Sa texture évolue avec l'âge : granuleuse au départ, elle devient crémeuse, collante et fondante en bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez-le d'un vin rouge de Bourgogne charpenté qui viendra équilibrer sa saveur forte.

| |
|---|
| **FRANCE** Langres, Champagne-Ardenne |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 300 g, cylindre |
| **Taille** D. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromageries Schertenleib et Remillet |





## Lavort

Créé à la fin du XX[e] siècle, ce fromage de brebis a une forme de cratère en hommage aux volcans d'Auvergne. Les cinq feuilles de jonc qui l'entourent furent, au départ, placées ainsi pour éviter que le fromage ne s'affaisse pendant l'affinage.

SAVEUR Sa pâte crémeuse et délicate présente de nombreux trous et sa texture est fonction de son degré de maturité. Il a une finale qui développe des notes subtiles de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER À tel point délicieux avec une salade croquante qu'il est présent dans de nombreuses spécialités locales.

| |
|---|
| **FRANCE** Puy-Guillaume, Auvergne |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Fromagerie de Terre-Dieu |





# Époisses de Bourgogne AOC

Selon la légende, ce fromage fut créé au XVI[e] siècle dans le village d'Époisses par des moines locaux. Il s'inspirait de la recette du premier fromage à croûte lavée créé à l'abbaye de Maroilles, à Thiérache, dans le nord de la France, vers l'an 960.

Les moines n'avaient pas le droit de consommer de viande lors des jours de jeûne, et comme on en comptait plus d'une centaine par an (sans oublier le poisson obligatoire du vendredi), le fromage était un élément essentiel de leur régime alimentaire. Ceux à croûte lavée, avec leur goût viandeux, âcre et puissant, ont dû leur sembler être des dons du ciel. Lorsque le monastère ferma ses portes, les moines laissèrent derrière eux la recette, qui se transmit ensuite de mère en fille. Elle était toutefois complètement oubliée lorsque Robert et Simone Berthaut décidèrent de la réutiliser en 1956. Depuis lors, d'autres producteurs ont participé à cette renaissance et, en 1991, l'époisses reçut le statut d'AOC.
Pour pouvoir en bénéficier, il doit être fabriqué dans les départements de la Côte-d'Or, de l'Yonne ou de la Haute-Marne, ainsi que dans une petite zone à l'ouest de Dijon. Bien qu'il ne soit fabriqué que par 4 producteurs, on le trouve pourtant dans des contrées aussi lointaines que les États-Unis, la Chine et l'Australie.



**Le lait** *destiné à la fabrication de l'époisses vient des vaches brunes, simmentals françaises et montbéliardes.*

| | |
|---|---|
| **FRANCE** Bourgogne et Champagne-Ardenne | |
| **Âge** 4-6 semaines | |
| **Poids et forme** 250 g, ronde | |
| **Taille** D. 16,5 cm, H. 3 cm | |
| **Lait** Vache | |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée | |
| **Producteur** Divers | |



**SAVEUR** À 30 jours, l'époisses frais est ferme, humide et légèrement granuleux. Il se ramollit au niveau de la croûte, orange pâle et fine. Il est doux et lacté avec une subtile note salée évoquant la levure. À 40 jours, l'époisses affiné présente une croûte collante, ridée, avec une couleur de terre cuite. Son arôme est âcre et épicé, et sa texture veloutée. Lorsque l'extérieur est près de s'effondrer, l'intérieur est dans un état assez similaire, et l'arôme, que certains décrivent comme rappelant des chaussettes sales, s'accorde avec son goût extrêmement fort et étrangement viandeux.

## COMMENT LE DÉGUSTER

Un plateau de fromages digne de ce nom doit comporter un fromage à croûte lavée, et l'époisses fait partie des meilleurs. Étalez-le sur du pain aux noix ou aux raisins ou bien, si vous aimez les fromages forts, faites-le chauffer et servez-le avec du pain croustillant ou versé sur des pommes de terre. La cuisson fait ressortir sa douceur, mais sa saveur et son arôme intenses font qu'il vaut mieux l'employer en petites quantités. Sa texture veloutée et son goût fort et parfumé requièrent un excellent bourgogne rouge comme un pinot noir ou encore un chardonnay riche et beurré. Toutefois, un riesling parfumé et épicé ou un marc de bourgogne feront également d'excellents compagnons.

## À LA LOUPE

La couleur unique de l'époisses vient du lavage manuel régulier avec de la saumure et de l'eau-de-vie (marc de bourgogne), qui en fait l'un des fromages à croûte lavée les plus âcres.






**LE MARC**
Les moines d'Époisses, tirant parti de leur proximité avec les fantastiques vignobles de Bourgogne, décidèrent de laver ce fromage avec du marc de bourgogne, qui lui confère cette odeur d'alcool particulière et une croûte collante d'un orange intense.

**LE LAVAGE** Chaque jour, pendant 4 à 6 semaines, les fromages jeunes sont lavés avec une saumure mélangée avec une bactérie appelée *Brevibacterium linens*.





**LE JAUNISSEMENT** En raison du lavage, la croûte va passer d'un jaune-orange pâle à un orange vif, brillant et collant, avec une fine couche poudreuse de flore blanche ou de levure.

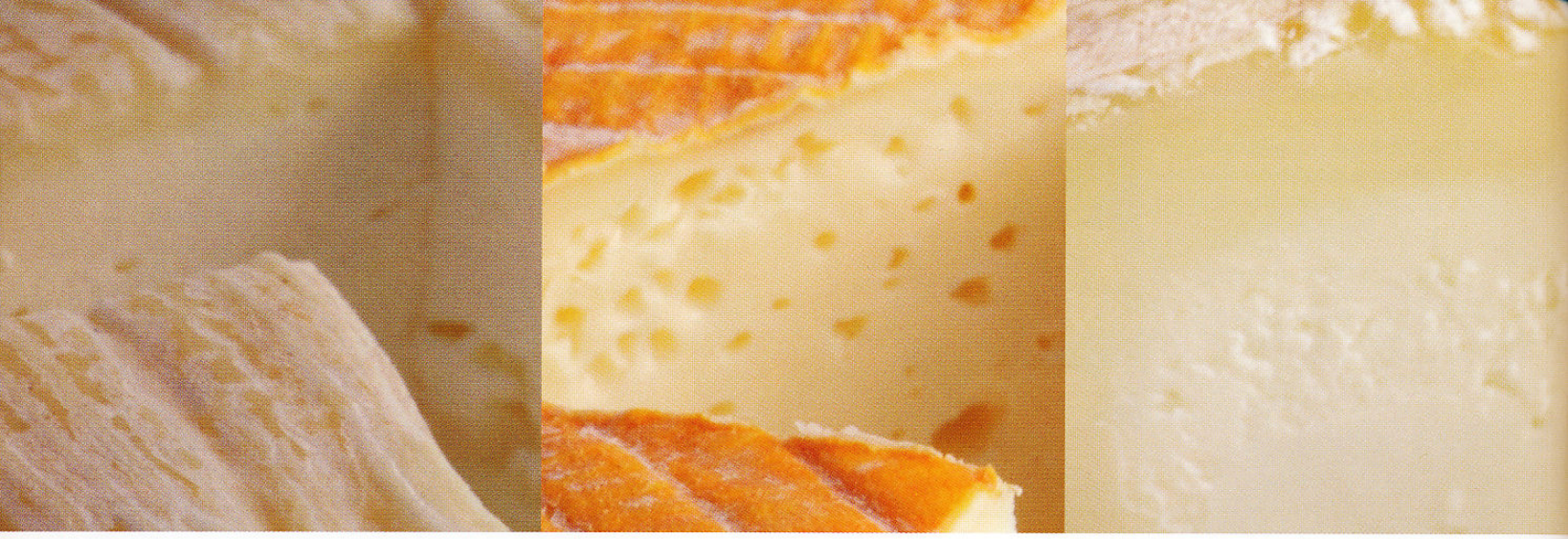
**L'EMBALLAGE** Les fromages sont conditionnés dans de petites boîtes rondes faites avec du bois des montagnes du Jura. Traditionnellement, ils étaient enveloppés de feuilles de châtaignier, mais elles sont maintenant interdites pour des raisons sanitaires. On emploie désormais de belles feuilles de papier brun. Le film microperforé tendu sur la boîte empêche l'acheteur de toucher le fromage pour en évaluer le degré de maturité. Au lieu de cela, il faut se référer à l'intensité de sa couleur.



*La croûte lavée a une couleur allant d'orange à terre cuite et une saveur âcre.*

*L'intérieur est humide et couleur crème.*

Le fromage avec une portion en moins.



## Lingot de la Ginestarié

Ce petit fromage frais de brebis est produit dans le Tarn par M. Teotski, un fermier passionné, originaire de Pologne, qui élève des brebis et des chèvres dans ses prés.

SAVEUR En tant que fromage fermier, le lingot de la Ginestarié est mou et devient presque coulant en vieillissant. Il a un goût doux avec un arôme campagnard frais et plaisant.

COMMENT LE DÉGUSTER Sa forme de brique fait qu'il se distingue sur un plateau de fromages. Son goût frais et délicat se marie bien avec un vin rouge léger, comme un chinon.

| |
|---|
| **FRANCE** Tarn, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 140 g, brique |
| **Taille** L. 10 cm, l. 5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** M. Teotski |





## Livarot AOC

Le livarot, l'un des plus anciens fromages de Normandie, fut probablement inventé par des moines locaux. Son surnom, le « colonel », lui vient des cinq bandes de « laîches » qui entourent sa croûte lavée et font penser au grade d'un officier.

SAVEUR Un bon livarot doit avoir une croûte ferme, brun orangé, légèrement collante, et une forte saveur épicée.

COMMENT LE DÉGUSTER Lorsqu'il est parfaitement affiné, mariez-le avec un vin rouge bien structuré. Il sera également délicieux avec un cidre de Normandie ou un vendanges tardives d'Alsace.

| |
|---|
| **FRANCE** Basse-Normandie |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie E. Graindorge, fromagerie Thébault |





## Lou rocaillou

Lou rocaillou signifie « le fromage rocailleux » en patois local. Son nom fait référence au causse Méjean, un vaste plateau calcaire où paissent les brebis qui donnent le lait avec lequel on le fabrique.

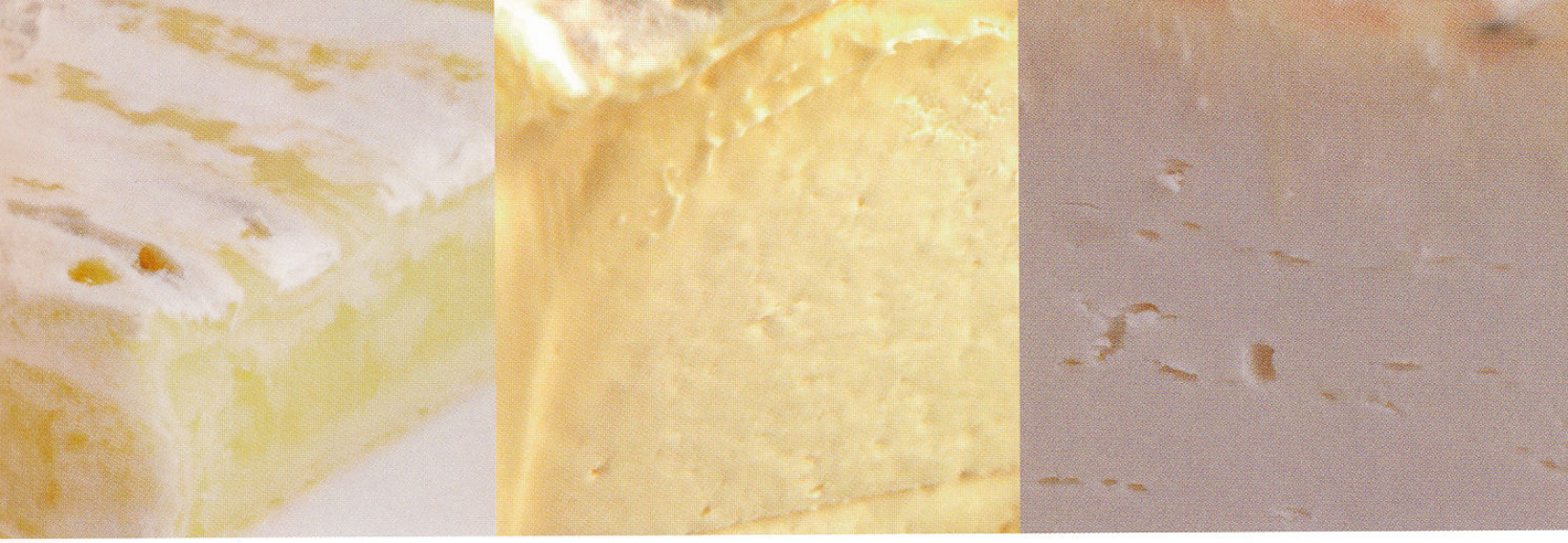
SAVEUR Le rocaillou a une croûte fleurie et une pâte lisse, souple et fine qui fond presque dans la bouche. Qu'on le consomme jeune ou bien qu'on le garde jusqu'à ce qu'il soit plus mature, il reste doux.

COMMENT LE DÉGUSTER Il constitue un délicieux en-cas, mangé seul ou étalé sur du pain frais. Sur un plateau de fromages, il peut être intéressant de le proposer à la place de fromages plus forts.

| |
|---|
| **FRANCE** Aveyron, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 85 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** M. Dombres |







## Lou sotch

Lou sotch est un petit fromage de brebis de forme ovale produit dans le parc naturel des Grands Causses, en Aveyron. Sa fine croûte ridée, saupoudrée de moisissure blanche, le fait ressembler à un rocamadour, un petit fromage de chèvre. Mais lou sotch est plus savoureux.

SAVEUR Une pâte lisse, une croûte tendre et un puissant goût de noisette en font un fromage de choix pour les amateurs de chèvre.

COMMENT LE DÉGUSTER À consommer avec des chutneys salés et en apéritif avec un vin blanc sec frais.

| |
|---|
| **FRANCE** Aveyron, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 12-20 semaines |
| **Poids et forme** 2,5 cm, ovale |
| **Taille** L. 15 cm, H. 1,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** M. Dombres |





## Lucullus

Ce fromage à pâte molle et croûte fleurie est produit en Normandie. Il porte le nom d'un célèbre général romain qui fut un fameux gourmet. Avant la coagulation du lait, on ajoute de généreuses quantités de crème ; il est plus stable que les autres fromages de sa catégorie et se conserve plus longtemps au réfrigérateur.

SAVEUR Il développe une croûte fleurie douce à l'arôme de champignon. Il est riche et voluptueux en bouche, avec une saveur de noisette. Oubliez la teneur en graisse et appréciez le goût !

COMMENT LE DÉGUSTER Sur des biscuits salés ou du pain croustillant, accompagné d'un vin léger et fruité avec du bouquet, comme un bouzy rouge.

| |
|---|
| **FRANCE** Île-de-France et Haute-Normandie |
| **Âge** 3-4 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |





## Mâconnais AOC

Le mâconnais peut être exclusivement fabriqué avec du lait de chèvre ou avec un mélange chèvre et vache, disponible tout au long de l'année. Il est produit en Bourgogne et bénéficie d'une AOC depuis 2005.

SAVEUR Son goût est unique : une légère saveur caprine avec des notes de noisette et un arôme délicat d'herbes printanières. Consommé frais, il est encore blanc et crémeux ; si on le laisse s'affiner, il devient plus dur et légèrement salé.

COMMENT LE DÉGUSTER Il vaut mieux le servir avec des vins secs et fruités de la région du Mâconnais, comme le beaujolais et le mâcon.

| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** 1-2 semaines |
| **Poids et forme** 60 g, dôme |
| **Taille** D. 5 cm à la base, 3,5 cm au sommet, H. 3,5 cm |
| **Lait** Chèvre et vache |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |









## Maroilles AOC

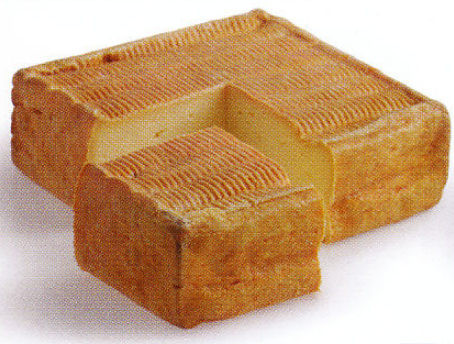
Le fromage le plus célèbre du nord de la France fut inventé par des moines en 962. Il est retourné et lavé régulièrement pour éliminer la moisissure blanche naturelle et aider au développement de la bactérie qui donne à la croûte sa couleur rouge orangé caractéristique.

SAVEUR La pâte du maroilles est jaune d'or, molle et huileuse, avec une saveur forte et un arôme à l'arrière-goût doux et persistant.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans la région, on l'utilise dans la sauce destinée à un plat de poulet. Il peut se consommer avec tous les types de vins rouges forts et vigoureux, comme un châteauneuf-du-pape.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 4 mois |
| **Poids et forme** 800 g, carrée |
| **Taille** L. 13 cm, l. 13 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Mimolette

Ce fromage à pâte pressée est originaire des Pays-Bas, mais on en produit aussi dans le nord de la France depuis le XVII[e] siècle. Il est fabriqué selon le même procédé que l'édam, mais coloré avec de l'annatto et affiné pendant au moins six mois.

SAVEUR Lorsqu'il vieillit, ce fromage coloré passe d'un orange vif à un brun-orange et sa texture devient friable. Sa saveur est douce, mais elle se renforce avec l'âge.

COMMENT LE DÉGUSTER En mise en bouche. À servir avec des vins fruités et légers, comme un côtes-de-beaune. Il est aussi fréquemment proposé avec de la bière, du porto ou du madère.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 3-24 mois |
| **Poids et forme** 2,5-2,7 kg, boule |
| **Taille** D. 16 cm, H. 13 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Mont-d'or AOC

Les collines du Mont-d'Or se trouvent à cheval sur la frontière franco-suisse, et c'est là que ce fromage est fabriqué entre la fin du mois d'août et le milieu du mois de mars. Pendant des siècles, il a été produit dans les deux pays, mais ce sont les Français qui ont reçu le statut d'AOC en 1981.

SAVEUR Ce fromage crémeux possède un goût délicat avec une note que lui confère la bande d'épicéa qui l'entoure et l'aide à conserver sa forme pendant qu'il s'affine.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec une cuillère à la fin du repas ou fondu au four et consommé comme une fondue.

| |
|---|
| **FRANCE** Franche-Comté |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 115 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 1 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |







## Morbier AOC

Ce fromage à croûte lavée est fabriqué par les fromagers du comté dans les montagnes du Jura. Il se caractérise par une ligne sombre horizontale en son centre. Traditionnellement, les producteurs saupoudraient le caillé du matin avec de la suie de feu de bois, puis la recouvraient avec le caillé de la traite du soir. Aujourd'hui, cet aspect est recréé avec de la cendre de bois.

SAVEUR Sa pâte est molle et délicate, une saveur plutôt prononcée et un arôme doux et laiteux. Plus il est vieux, plus son goût est doux et puissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec un vin d'Arbois local et des vins fruités, comme un beaujolais ou un jura.



| |
|---|
| **FRANCE** Franche-Comté |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 5-9 kg, ronde |
| **Taille** D. 36-41 cm, H. 7,5-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## Morvan

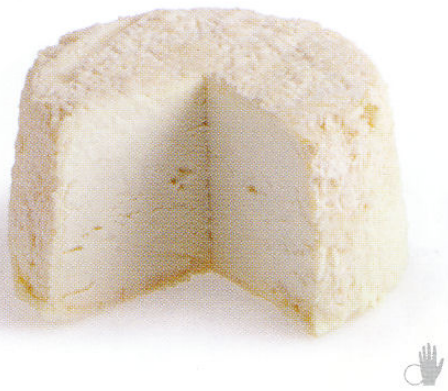
C'est un fromage doux que l'on consomme habituellement au printemps et en été. Produit en Bourgogne, il porte le nom du parc naturel régional du Morvan, une magnifique réserve naturelle de bois, de forêts et de montagnes.

SAVEUR Ce fromage est meilleur lorsqu'on le consomme frais. Il a un léger goût de noisette et une discrète saveur caprine.

COMMENT LE DÉGUSTER Mangez-le avec des baies de saison, accompagné d'un vin blanc léger, comme un mâconnais ou un beaujolais.



| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 115 g, ronde |
| **Taille** D. 7 cm. H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |



## Mothais-sur-feuille

Introduites dans le Poitou par les Maures au XV^e siècle, les chèvres jouent maintenant un rôle important dans l'économie locale. Le procédé de fabrication de ce fromage fermier est inhabituel pour un chèvre : il est placé sur une feuille de châtaignier et affiné dans un environnement très humide, plutôt que sec, dans le but de lui faire conserver un maximum d'humidité.

SAVEUR Doté d'une croûte molle, collante et blanche, le mothais-sur-feuille possède un arôme léger, au goût de moisissure, et un arrière-goût délicat et persistant.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez ce fromage qui fond dans la bouche avec un vin rouge charpenté du Poitou.



| |
|---|
| **FRANCE** Poitou-Charentes |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 225-250 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Munster AOC

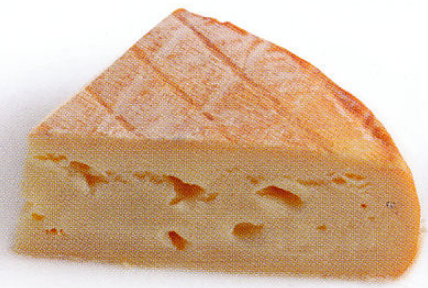
Le munster est un fromage à croûte lavée ancien, né dans un monastère au Moyen Âge. Lorsqu'il est fabriqué en Lorraine, il porte le nom de « géromé ». Il bénéficie du statut d'AOC depuis 1969.

SAVEUR Lorsqu'il est correctement affiné, il dégage un parfum fort et pénétrant et une riche saveur de lait. Il en existe une version parfumée au cumin.

COMMENT LE DÉGUSTER Mangez-le à la locale : servi avec du cumin sur des pommes de terre bouillies. Lorsqu'il est jeune, accompagnez-le d'un gewürztraminer ; plus vieux, avec un rouge très charpenté, comme un côte-rôtie ou un haut-médoc.

| |
|---|
| **FRANCE** Alsace et Lorraine |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 0,3-1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 13-19 cm, H. 2,5-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Olivet

Il porte le nom de la ville située au bord de la Loire dont il est originaire. On le trouve sous diverses formes : le cendré (voir photo), affiné dans de la cendre, a une croûte sableuse gris cendre ; celui dit au foin possède une croûte blanche couverte de quelques brins d'herbe sèche ; et celui au poivre est couvert de grains de poivre moulus.

SAVEUR L'olivet a un subtil goût salé et évoquant les champignons, teinté d'une légère senteur de moisissure.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des rosés de la région, comme le pinot meunier de l'orléanais, ou un rouge fruité, comme un bourgueil.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |





## Ossau-iraty AOC

Le nom de ce fromage à pâte pressée fait référence à la vallée d'Ossau, dans le Béarn, et aux forêts d'Iraty, au Pays basque, et englobe toute une gamme de merveilles fabriquées avec le lait des brebis manech qui paissent dans cette magnifique région.

SAVEUR L'ossau-iraty a un goût fort qui rappelle un peu la noisette et sa croûte est assez ferme, particulièrement après un long affinage. Si vous avez le palais résistant, essayez la variété au piment d'Espelette.

COMMENT LE DÉGUSTER De manière traditionnelle, avec de l'itxassou (une confiture locale à la cerise noire), qui équilibre sa force. On le retrouve aussi dans de nombreux plats locaux.

| |
|---|
| **FRANCE** Pays basque |
| **Âge** 3 mois minimum |
| **Poids et forme** 2-7 kg, ronde |
| **Taille** D. 18-28 cm, H. 7-15 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |









## Palet de Bourgogne

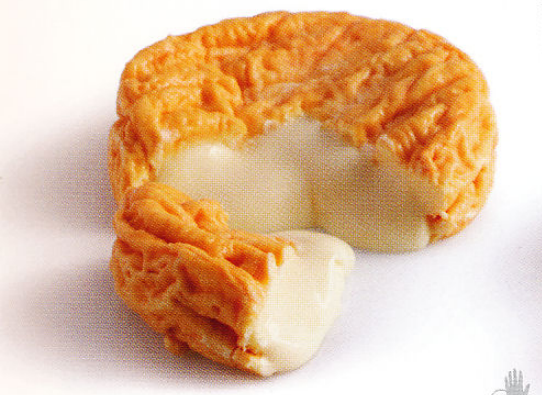
Il s'agit d'une création récente du fromager bourguignon bien connu Raymond Gaugry. Inspiré de l'époisses, ce fromage est lavé tous les deux jours avec de la saumure et du marc de bourgogne afin qu'il devienne humide et prenne une couleur rouge.

SAVEUR Sa pâte à l'odeur forte est fine et crémeuse. Elle est dotée d'une saveur puissante et pénétrante proche de celle de l'époisses et de l'ami-du-chambertin, mais plus douce.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage particulièrement goûteux doit être accompagné d'un vin rouge léger, comme un savigny-lès-beaune

| |
|---|
| **FRANCE** Gevrey-Chambertin, Bourgogne |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 125 g, ronde |
| **Taille** D. 9 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Gaugry |





## Pavé d'Auge

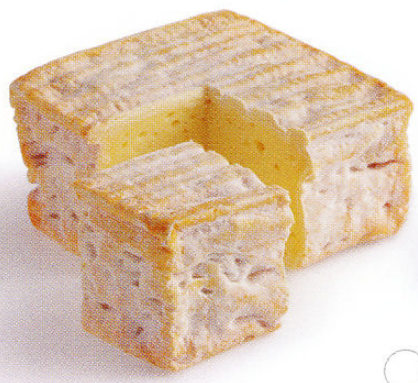
Variante ancienne du pont-l'évêque, ce fromage à pâte molle dont le nom est devenu générique est attribué à plusieurs fromages carrés à croûte lavée produit dans l'Auge. On y trouve le pavé de Moyaux (le nom d'une zone), le pavé du Plessis (nom d'une fromagerie) et le trouville (nom d'une station balnéaire).

SAVEUR Le pavé d'Auge a une saveur épicée et forte qui peut être légèrement amère.

COMMENT LE DÉGUSTER À marier avec un vin rouge fort, charpenté et ayant du bouquet : bourgueil, fleurie ou pomerol.

| |
|---|
| **FRANCE** Basse-Normandie |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 750 g, carrée |
| **Taille** L. 11 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Pavé blésois

Ce fromage artisanal est produit à la fois sous une forme carrée et rectangulaire. Sa surface sèche est couverte d'une moisissure bleu-argent élégante et intéressante. Il est fabriqué dans la région du Blésois, près de la Loire.

SAVEUR Il possède un arôme caprin. Sa pâte est claire et lisse avec des notes de noisette et un arrière-goût qui chatouille la langue.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent fromage de campagne, le pavé blésois rehaussera avec bonheur une salade. Il est préférable de l'accompagner d'un vin blanc sec, léger et simple, comme un chinon.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** 6 semaines |
| **Poids et forme** 250 g carrée, 300 g brique |
| **Taille** Carrée : L. 8 cm, H. 4 cm ; brique : L. 12 cm, l. 7 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Pavé de la Ginestarié

Fromage unique en son genre, le pavé de la Ginestarié est fait avec le lait de chèvres vivant dans les Pyrénées. Sa fabrication demeure un secret bien gardé. Ce que l'on sait, c'est qu'il y a des traces de paille dans la croûte et que la bactérie qui y est liée participe au processus d'affinage.

SAVEUR Ce fromage biologique à croûte blanche possède une pâte pâle avec une saveur évoquant des notes de paille. Son goût est subtil, mais sa finale est longue.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux associé à des mûres fraîches ou du raisin de Corinthe, qui lui donnent une vraie douceur.

| |
|---|
| **FRANCE** Tarn, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 30 g, carrée |
| **Taille** L. 9 cm, H. 2 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** M. Teotski |





## Pavé du Nord

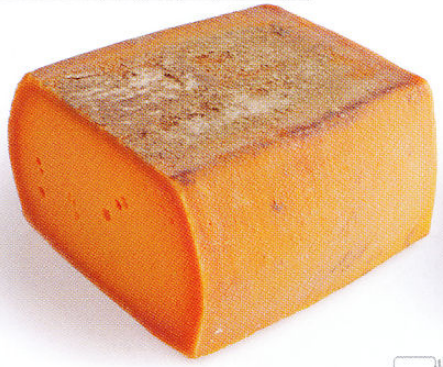
Aussi connu sous le nom de pavé de Roubaix, en référence à la ville textile du nord du pays ; on trouvait traditionnellement ce fromage sur la table des tisserands. Son intérieur appétissant orange carotte, comme la mimolette, est lié à l'utilisation d'annatto.

SAVEUR Sa croûte orange à brune est dure comme de la pierre avec une texture très dure et compacte parsemée de petits trous. Sa finale est intense, piquante et chatouille la langue.

COMMENT LE DÉGUSTER En copeaux ou en tranches fines à l'apéritif, avec une bière. Ou pour ajouter de la saveur et du caractère aux sauces à base de fromage.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 6-24 mois |
| **Poids et forme** 4 kg, brique |
| **Taille** L. 27 cm, l. 13 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Pavin

Produit dans les montagnes du Forez selon la même méthode que celle employée pour le saint-nectaire, ce fromage à pâte molle porte le nom d'un lac d'Auvergne. Le pavin est lavé avec un mélange de saumure et d'annatto qui donne une croûte orange et collante, saupoudrée d'une fine moisissure blanche.

SAVEUR La pâte, légèrement jaune, libère des senteurs de champignon. Sa saveur rappelle celle des noisettes.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec un bourgogne charpenté, comme un pommard ou un mercurey.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** Environ 8 semaines |
| **Poids et forme** 450 g, ronde |
| **Taille** D. 13 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |







## Pechegos

Ce fromage tient son nom d'un plateau de la région du Tarn. C'est là que paissent les chèvres dont le lait sert à sa fabrication. Une fois fini, le pechegos présente une croûte lavée caractéristique couleur cuivre et est entouré d'écorce d'épicéa.

SAVEUR Il a une texture très crémeuse, semblable au célèbre mont-d'or, dont est inspirée sa recette. C'est une expérience inédite en termes de goût, peuplée de multiples saveurs de truffes et de champignons.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des pommes de terre ou des œufs et accompagné d'un blanc, comme un jurançon, ou un rouge, comme un madiran, bien charpentés.



| |
|---|
| **FRANCE** Tarn, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 8 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** La Fromagerie du Pic |



## Pélardon AOC

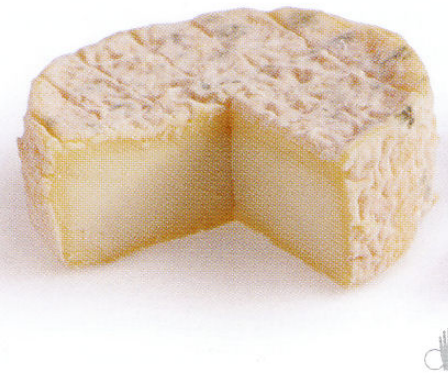
Pélardon est un nom générique pour la production de petits fromages de chèvre de la région des Cévennes, près des Alpes. On y trouve le pélardon des Cévennes (voir photo), le pélardon d'Anduze et le pélardon d'Altier.

SAVEUR Une texture crémeuse et dense ; une saveur laiteuse, riche et pleine, avec des notes de noisette ; et un arrière-goût léger. La croûte est à peine formée, fine, molle et ridée. Une moisissure naturelle se développe au fur et à mesure qu'il vieillit.

COMMENT LE DÉGUSTER Légèrement grillé ou passé au four, accompagné d'un costières-de-nîmes rouge ou d'un côtes-du-rhône charpenté, comme un gigondas ou un vacqueyras.



| |
|---|
| **FRANCE** Languedoc-Roussillon |
| **Âge** 2-3 semaines |
| **Poids et forme** 85-125 g, ronde |
| **Taille** D. 6-7,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |



## Pérail

Il existe depuis des siècles, mais n'était à l'origine fabriqué que pour pas gâcher les restes de lait de la fabrication du roquefort. C'est aujourd'hui une spécialité réputée.

SAVEUR Le pérail a une saveur moins prononcée que la plupart des fromages de brebis, probablement en raison de son affinage plus court. Sa pâte est molle, sa croûte tendre, et il possède un goût de noisette, certes doux, mais unique.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec de la confiture de gratte-cul. Il se marie bien avec les vins vifs du sud de la France.



| |
|---|
| **FRANCE** Aveyron, Midi-Pyrénées |
| **Âge** Parfait aux environs de 2 semaines |
| **Poids et forme** 85-140 g, ronde |
| **Taille** D. 8-10 cm, H. 2 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** M. Dombres |



# Reblochon de Savoie AOC

Bien que l'on fabrique du reblochon l'été dans les alpages depuis le XIII^e siècle, ce fromage est demeuré inconnu jusqu'à la Révolution française. Cette discrétion avait pour but d'éviter une taxe. Au XIV^e siècle, les fermiers qui faisaient paître leur troupeau sur les magnifiques pâturages de Haute-Savoie qui surplombent le lac d'Annecy devaient payer une taxe calculée en fonction de leur production de lait.

Pour éviter de la payer, le fermier ne faisait en présence du percepteur qu'une traite partielle, qu'il ne finissait qu'après son départ. Ce lait supplémentaire, « libre de toute taxe », était transformé en reblochon – du vieux terme savoyard « reblocher », re-traire ou « pincer de nouveau le pis de la vache » – et conservé pour la consommation familiale.
Après la Révolution française, la taxe fut supprimée et les fermiers purent vendre tous leurs fromages.
Le reblochon bénéficie d'une AOC depuis 1976. Celle-ci stipule que le lait ne peut provenir que des vaches locales abondance, tarines et montbéliardes qui paissent en alpages en été et se nourrissent en hiver du foin coupé l'été dans ces mêmes pâturages.



**Les pâturages** *de Haute-Savoie et le lac d'Annecy.*

| | |
|---|---|
| **FRANCE** | Rhône-Alpes |
| **Âge** | 4-12 semaines |
| **Poids et forme** | 240-550 g, ronde |
| **Taille** | D. 9-12 cm, H. 3 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** | Divers |



L'ensilage ou les concentrés alimentaires sont bannis, car ils peuvent nuire à la douceur du lait. L'obligation de n'utiliser que du lait non pasteurisé assure une production toujours au plus proche du matériau brut.
Le reblochon doit être fabriqué et affiné en Haute-Savoie et dans des zones au nord-est de la Savoie chez des fermiers indépendants, dans des coopératives (fruitières) ou des fromageries industrielles, qui collectent le lait dans les fermes locales.

**SAVEUR** Lorsqu'il est jeune, ce fromage a la douceur du fruit défendu. Lorsqu'il vieillit, cette douceur disparaît, mais il prend une saveur de noix fraîches et croquantes, avec une note de fleurs des montagnes. Sa texture souple et crémeuse s'étale en bouche et caresse le palais comme une crème. La version fermier possède une saveur plus intense et complexe, avec un arôme rustique, mais cela ne doit pas vous dissuader. L'intérieur capture l'arôme des fleurs et des herbes sauvages des pâturages de Haute-Savoie.

**COMMENT LE DÉGUSTER** On le sert traditionnellement avec du pain de campagne au levain bien croustillant, quelques tranches de jambon de pays et des cornichons. Il fond également très bien et sera parfait grillé sur du pain ou des légumes, comme touche finale pour des soupes, ou passé au four avec des pommes de terre et de la crème, ou sur de la ratatouille.
L'apremont, un vin blanc local frais, une bière légère ou du cidre doux seront de parfaits compagnons. Vous pouvez aussi leur préférer un vin rouge doux avec peu de tanin, comme le merlot.

## À LA LOUPE

Le reblochon fait partie de l'Histoire. Il est le reflet des spécificités géologiques de la région, des races locales de vaches et des gens qui le fabriquent.



**LE MÉDAILLON DE CASÉINE** Un rond vert de caséine placé sur la croûte indique qu'il s'agit d'un reblochon fermier fait dans un chalet ou dans la région de Thônes. Un médaillon rouge indique qu'il a été fabriqué en usine ou avec le lait de plus d'un troupeau et dans une zone plus vaste.

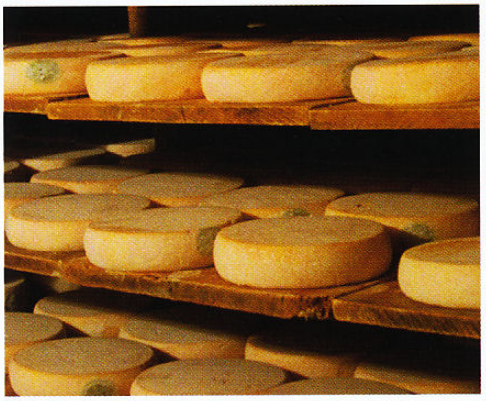


Disque de reblochon

*L'intérieur, souple, coule sous la croûte.*

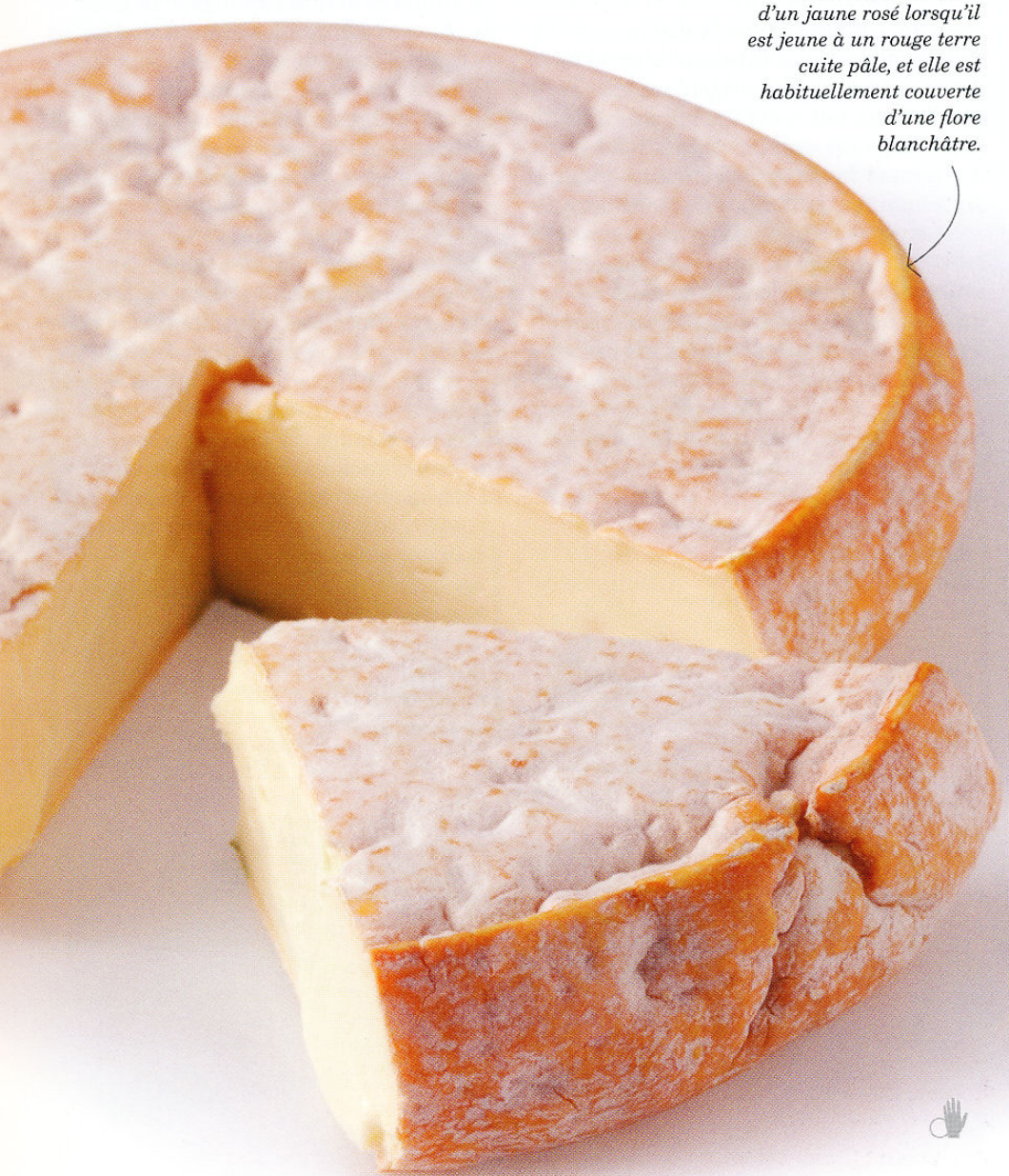


**LE PRESSAGE** Un grand linge blanc est tendu au-dessus d'un plateau de moule à fromage. Le caillé y est déposé à la louche et un petit disque de bois est placé sur le dessus pour presser légèrement le caillé.



**DÉVELOPPER LA CROÛTE** Dans des caves fraîches, souvent taillées à flanc de montagne, sous les chalets, un mélange de moisissures grises et blanches se développent sur la croûte ; elles sont stoppées par un brossage et un lavage réguliers dans de la saumure. La croûte doit être sèche, lisse, sans craquelures ou fentes, et souple au toucher.

*La croûte peut aller d'un jaune rosé lorsqu'il est jeune à un rouge terre cuite pâle, et elle est habituellement couverte d'une flore blanchâtre.*





**L'EMBALLAGE** Le reblochon est emballé posé sur un petit disque de bois. Il y en a aussi un, parfois, sur le dessus. Il vous faudra donc faire confiance à votre marchand pour savoir s'il est à point.



*Les plis et les irrégularités sur la croûte se forment lorsque le tissu se prend dans le caillé pendant le pressage.*





## Persillé de Tignes

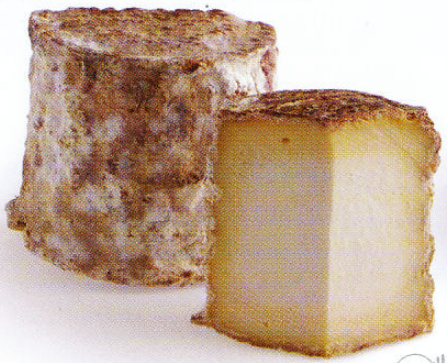
Le terme « persillé » ne fait pas ici référence à du persil, mais à la fine moisissure bleue qui apparaît à l'intérieur du fromage de façon naturelle plutôt qu'en le perçant pour favoriser son développement. On pense que le pigment jaune moutarde de la croûte est lié au fait que les chèvres dont on utilise le lait paissent sur un sol sulfureux.

SAVEUR Il est lacté et herbeux et ses saveurs sont plus riches en été et en automne. En vieillissant, il devient sec, épicé, intense, et se brise facilement.

COMMENT LE DÉGUSTER Le persillé s'apprécie avec tous les vins rouges légers et fruités, comme un crépy ou un saumur.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 900 g, cylindre |
| **Taille** D. 11 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Mme Marmottan |





## Petit fiancé des Pyrénées

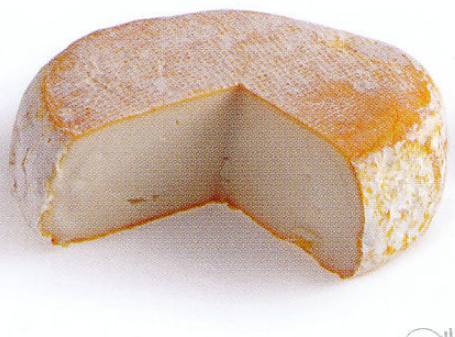
Créé en 1989, ce fromage de chèvre non pasteurisé est fabriqué avec le lait d'une race de chèvres alpines. Après que le petit-lait a été drainé du caillé, le fromage est entouré d'une bande de frêne et lavé régulièrement pendant six semaines, le temps de son affinage.

SAVEUR Le lavage donne au fromage une texture humide et le frêne lui instille un arôme boisé. Une fois à point, son intérieur est élastique et fondant.

COMMENT LE DÉGUSTER Il faut le marier avec un vin blanc fruité, comme un condrieux.

| |
|---|
| **FRANCE** Midi-Pyrénées |
| **Âge** 6 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Fermier Cabrioulet |





## Picodon AOC

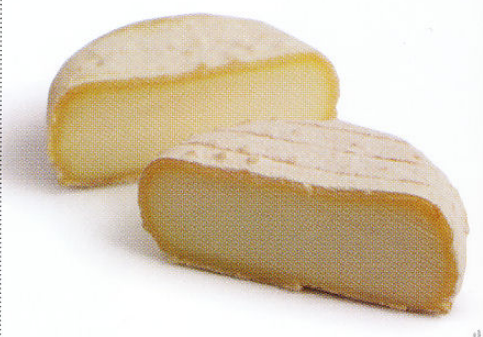
Ce fromage est fabriqué avec le lait de chèvres qui se nourrissent de l'herbe et des buissons des montagnes de l'Ardèche et de la Drôme. Ces pâturages regorgent d'arômes et de saveurs fortes, ce qui donne un lait de qualité supérieure. Le picodon a le statut d'AOC depuis 1983.

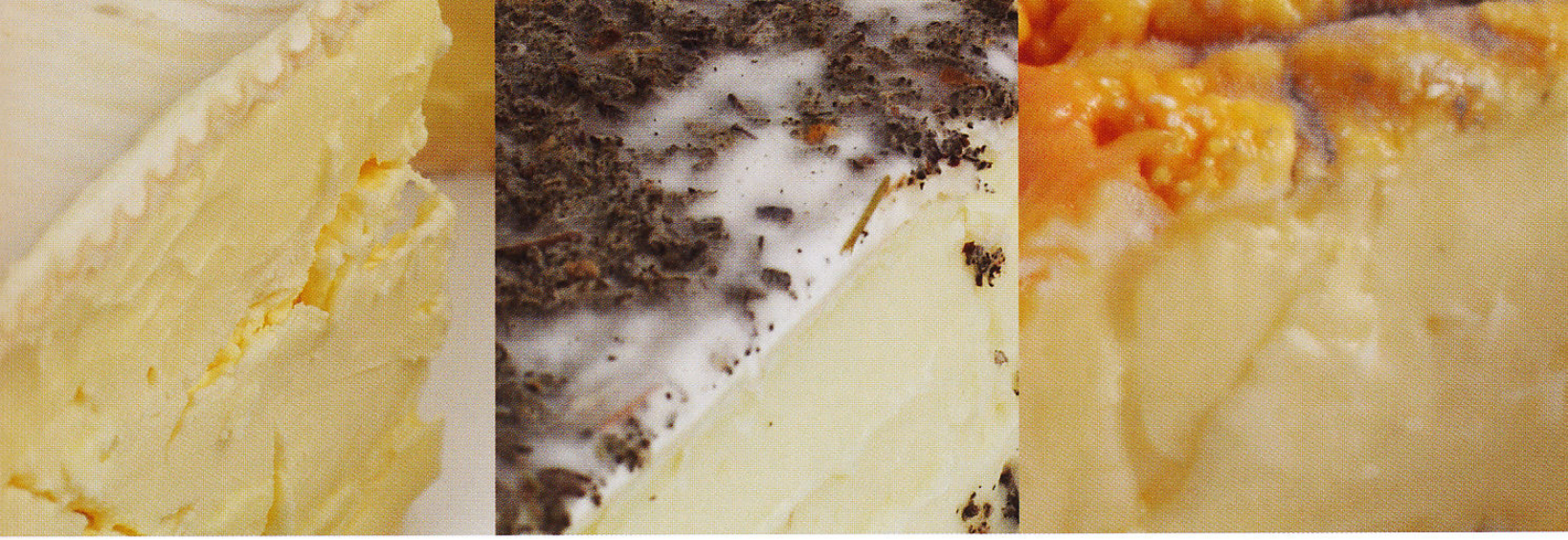
SAVEUR Le régime alimentaire des chèvres donne sa saveur épicée au picodon ; toutefois, sa pâte est si sèche qu'on l'apprécie mieux si on le suce.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux dans les salades ou accompagné de vins blancs ou rouges, vifs et charpentés, des côtes du Rhône.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 115 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |







## Pierre-robert

Le pierre-robert tient son nom de Robert Rouzaire, le producteur, et son ami Pierre. Ce fromage à pâte molle et croûte fleurie est maintenant fabriqué par le fils de Rouzaire. Ce n'est pas un fromage pour ceux qui sont soucieux de leur ligne ; ce triple-crème affiche 75 % et possède un goût riche et somptueux.

SAVEUR La sensation très crémeuse, beurrée et légèrement aigre se répand en bouche lorsqu'il est jeune. Avec le temps, il acquiert plus de richesse et de piquant.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec des poires, un bourgogne charpenté, comme un pommard ou un mercurey.

| |
|---|
| **FRANCE** Seine-et-Marne, Île-de-France |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 450 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Fromagerie Rouzaire |





## Pithiviers

Produit à Bondaroy, à proximité d'Orléans, le pithiviers était traditionnellement fait en été, lorsque le lait était abondant, puis stocké dans du foin jusqu'à l'automne. Il est maintenant produit tout au long de l'année, mais on le couvre encore de fins brins d'herbe sèche et aromatique et de fleurs des prés.

SAVEUR La croûte blanche est parsemée de foin. Sa pâte est molle, avec un léger parfum de moisissure et de champignon où transparaît une saveur piquante.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez le pithiviers avec des pinots de l'Orléanais rouge pâle et des vins rouges fruités, légers et vifs d'Orléans et de Touraine (chinon et bourgueil).

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |





## Plaisir au chablis

Son nom fait référence au vin que l'on emploie durant sa fabrication. Ce fromage à pâte molle et croûte lavée est de la même famille que l'époisses de Bourgogne. On le trouve aussi sous le nom d'affidélis. C'est un fromage crémeux et collant habituellement vendu dans une boîte en bois.

SAVEUR Lavé une fois par semaine avec du chablis, un vin blanc frais, le fromage prend un goût fruité et alcoolisé. Comme tous les fromages à croûte lavée, il est fort en goût.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme son nom l'indique, il vaut mieux le servir avec un vin blanc frais, et particulièrement un chablis.

| |
|---|
| **FRANCE** Brochon, Bourgogne |
| **Âge** 6 semaines |
| **Poids et forme** 180 g, ronde |
| **Taille** D. 8 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Gaugry, fromagerie Berthault |





## Pont-l'évêque AOC

Originellement appelé « angelot », ce fromage à croûte lavée est probablement l'un des plus anciens fromages français – il est même mentionné par Guillaume de Lorris au XIII^e siècle dans son poème allégorique *Le Roman de la rose*. Le pont-l'évêque bénéficie du statut d'AOC depuis 1976.

SAVEUR La pâte crémeuse, jaune et lisse développe de petits trous lors de son affinage et possède un goût doux et persistant. Les fromages plus âgés ont une saveur plus forte.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez-le avec un verre de bière ou un verre de vin rouge charpenté, comme un bordeaux, un bourgogne ou un côtes-du-rhône.

| |
|---|
| **FRANCE** Pont-l'Évêque, Basse-Normandie |
| **Âge** 5-6 semaines |
| **Poids et forme** 350 g, carrée |
| **Taille** L. 10 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie E. Graindorge, fromagerie Thébault |





## Pot corse

Le pot corse est un fromage fort, une recette élaborée pour utiliser les restes de fromage. Les morceaux de fromages de brebis sont rassemblés et mélangés avec un peu de vin blanc, de l'ail, des épices et parfois quelques herbes, puis étalés sur du pain comme du beurre. Cette variante corse est conditionnée dans un petit pot.

SAVEUR Sa saveur forte, puissante et beurrée développe des notes végétales.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme les Corses, mangez-le accompagné de plats épicés et d'un vin rouge charpenté. Sa jolie présentation est un plus.

| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 20 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, en pot |
| **Taille** Pas de taille |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Pouligny-saint-pierre AOC

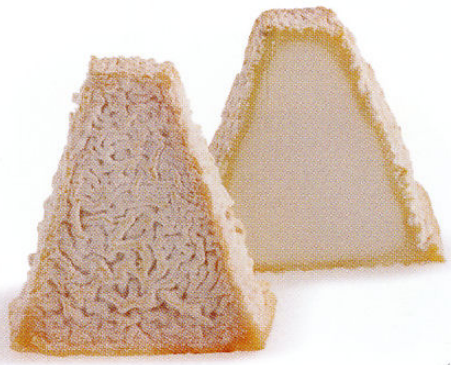
Ce fromage de chèvre, AOC depuis 1972, est surnommé la « pyramide » ou la « tour Eiffel » en raison de sa forme. Il présente une croûte sèche, vaguement noueuse, d'une couleur crème assez pâle à rougeâtre, saupoudrée d'une moisissure bleu-gris.

SAVEUR Sa pâte est humide, molle et friable. Sa saveur va de l'aigre au salé et au doux. Il possède un arôme de paille et du lait des chèvres alpines employé pour sa fabrication.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait sur un plateau ou grillé. Mariez-le avec un vin fruité : sauvignon ou chenin, de la Touraine et du Berry.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** 3-5 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, pyramide |
| **Taille** L. 7,5 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |







## Raclette de Savoie

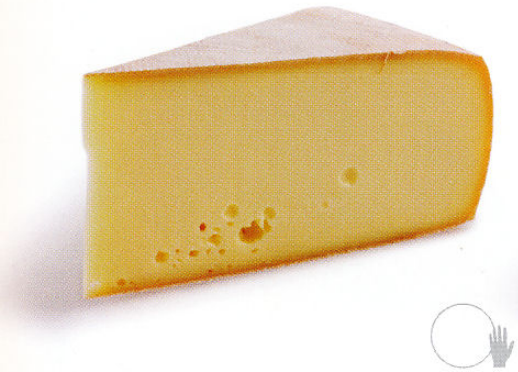
Son nom vient du verbe « racler » et du fait que, traditionnellement, ce fromage était placé en face du foyer et raclé, au fur et à mesure qu'il fondait, pour être mis sur des pommes de terre chaudes ou du pain. Certaines variétés sont parfumées, comme la raclette fumée avec du bois de hêtre ; aromatisées au vin blanc ou à la moutarde (on y ajoute des graines de moutarde).

SAVEUR La texture souple et élastique fond magnifiquement et, dans ce cas, son goût se renforce.

COMMENT LE DÉGUSTER En tranches, fondu sur des pommes de terre et servi avec des viandes cuites et des vins de Savoie fruités, blancs ou rouges.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** Minimum 2 mois |
| **Poids et forme** 4,5-7 kg, ronde |
| **Taille** D. 28-36 cm, H. 5,5-7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Racotin

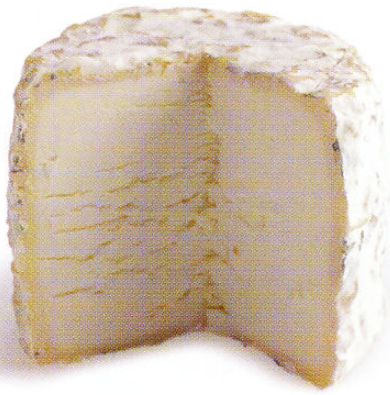
Pendant la fabrication, le caillé de ce fromage de chèvre est égoutté, et c'est la flore naturellement présente dans le lait qui va donner une teinte jaune à la croûte bleu-gris et bosselée du fromage fini. Semblable au charolais, mais plus petit, il est affiné par Bernard Sivignon, un maître affineur réputé installé en Bourgogne.

SAVEUR Le racotin a une texture dense, ferme, légèrement granuleuse, et une saveur caprine avec une pointe poivrée et beurrée.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec des framboises fraîches, du pain aux noix et un vin blanc frais.

| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** 3-4 semaines |
| **Poids et forme** 100 g, cylindre |
| **Taille** D. 5 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Rigotte de Condrieu AOC

Ce fromage fermier est assez rare dans la mesure où il est fait avec du lait de chèvre, contrairement à la plupart des rigottes, qui sont au lait de vache. C'est un fromage très ancien. Il a le statut d'AOC depuis 2008.

SAVEUR La rigotte de Condrieu a un goût plutôt laiteux et n'a pas une saveur très prononcée. Sa croûte est naturelle, sa pâte robuste, avec un arôme de miel et d'acacia.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se marie parfaitement avec les vins légers et fruités, comme le coteaux-du-lyonnais, le beaujolais et le côtes-du-rhône.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 60 g, ronde |
| **Taille** D. 4 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |









## Rocamadour AOC

Ce fromage de chèvre était autrefois connu sous le nom de cabécou de Rocamadour, mais, depuis qu'il a obtenu son statut d'AOC en 1996, il se nomme simplement rocamadour, d'après le marché le plus connu de la région. Ce changement l'a distingué des autres cabécous qui ne sont pas fabriqués dans la zone de Rocamadour et ne peuvent donc prétendre à l'AOC.

SAVEUR Avec une pâte tendre et crémeuse, le rocamadour est doux et légèrement laiteux. Il développe un arrière-goût de noisette délicieusement doux.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des figues et un vin rouge fruité et robuste, de préférence de la région de Cahors.



| |
|---|
| **FRANCE** Lot, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 1-3 semaines |
| **Poids et forme** 30 g, ronde |
| **Taille** D. 4,5 cm, H. 1,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |



## Rollot

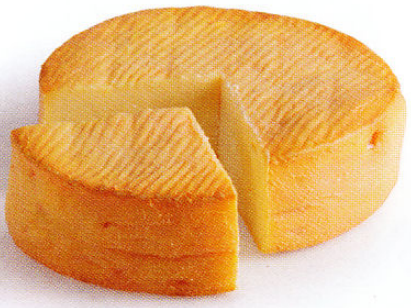
La forme de ce fromage à pâte molle et croûte lavée était autrefois exclusivement ronde, mais, depuis peu, une version industrielle appelée cœur de Rollot, est moulée en forme de cœur.

SAVEUR Ce fromage puissant a un goût qui ressemble au maroilles (voir p. 68), avec une pointe épicée. La texture de la pâte est molle et collante.

COMMENT LE DÉGUSTER Celui en forme de cœur est assez décoratif sur un plateau à la fin du repas. Vous pouvez le servir avec tout type de vin fruité et vif, comme un saint-émilion, un côte-rôtie, ou un savigny-lès-beaune.



| |
|---|
| **FRANCE** Picardie |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 200-300 g, ronde ou cœur |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## Rouelle du Tarn

Ce fromage de chèvre crémeux a été créé en 1984 par un fermier de la région du Tarn. Sa forme particulière et inhabituelle est obtenue en plaçant le caillé avec une louche dans un moule percé d'un trou en son centre. Il est ensuite saupoudré de cendres pour former une croûte gris-blanc. L'ensemble donne un fromage dont l'esthétique rehaussera un plateau.

SAVEUR La rouelle du Tarn possède une saveur laiteuse, délicieusement crémeuse, avec une pointe de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec des vins rouges fruités et légers, particulièrement un saumur ou un chinon.



| |
|---|
| **FRANCE** Midi-Pyrénées |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 250 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 1 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |







## Rove cendré

Généreusement saupoudré de cendres, il provient d'une ferme où l'on trouve 200 chèvres roves aux longues cornes et à la robe rouge. Il n'est fabriqué que de mars à décembre, bien que les chèvres, robustes, restent à l'extérieur, se nourrissant de petits buissons, de baies et de pâturages sauvages parfumés.

SAVEUR Sa texture est lisse et crémeuse et sa saveur aromatique et herbeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER La pointe acidulée et citronnée de son manteau de cendres en fait un apéritif appétissant. Parfait avec des baies, des figues fraîches, et un verre de rosé de Provence.

| |
|---|
| **FRANCE** Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 75 g, ovale |
| **Taille** D. 5 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Rove des garrigues

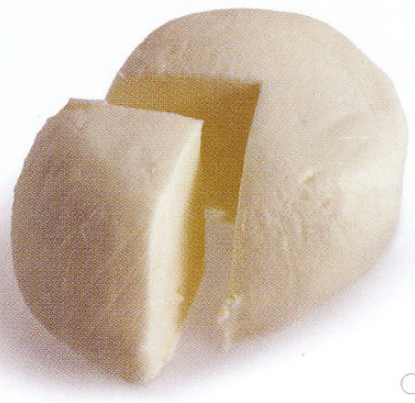
Ce fromage frais porte le nom d'une race de chèvres méditerranéennes aujourd'hui très rares. Ces chèvres produisent très peu de lait chaque jour (environ 2 litres, contre 5 pour les autres races), mais il est extrêmement dense et savoureux.

SAVEUR La pâte est complètement blanche et donne la sensation de fondre dans la bouche. Elle dégage une forte pointe acidulée à laquelle se superposent des notes de thym et d'herbes sauvages.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec de la pâte de coing et accompagné d'un verre de côtes-du-ventoux rouge.

| |
|---|
| **FRANCE** Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| **Âge** 1-2 semaines |
| **Poids et forme** 75 g, cylindre |
| **Taille** D. 5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Sablé de Wissant

Ce fromage à pâte molle et croûte lavée fut récemment crée à Wissant, sur les côtes du nord de la France. Roulé dans de la chapelure, sa croûte est rugueuse et « sablée », elle absorbe la bière blonde locale dans laquelle il est lavé.

SAVEUR Élastique avec de petits trous, il est riche et crémeux en bouche. Il a l'arôme et le goût de la bière – des tons de levure, légèrement doux, avec une finale âcre et rustique.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages en raison de son aspect original. Comme tous les fromages à pâte molle et croûte lavée, il est à utiliser avec parcimonie en cuisine. Servez-le avec une bière blonde ou un verre de champagne.

| |
|---|
| **FRANCE** Wissant, Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 7 semaines |
| **Poids et forme** 350 g, carrée |
| **Taille** L. 12 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Les Frères Bernard |





# Roquefort AOC

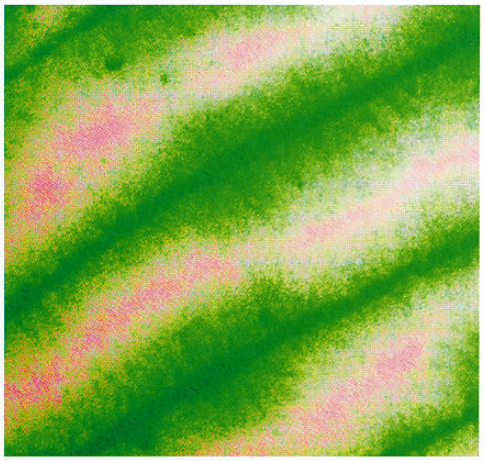
Selon la légende, le roquefort fut créé il y a 2 000 ans, lorsqu'un berger fou d'amour, distrait de sa tâche par sa bien-aimée, abandonna son repas, un morceau de pain et de fromage, dans la grotte où il s'abritait. Quelques jours plus tard, il se souvint du fromage et s'aperçut qu'une moisissure verdâtre s'était développée en son centre.

Depuis lors, les bergers affinent leur fromage dans les caves calcaires profondes de Cambalou. Ici, on ne trouve ni produits chimiques, ni moisissures indésirables, ni rayonnages en aluminium qui risqueraient de rompre le délicat équilibre qui, depuis des siècles, engendre l'un des meilleurs fromages au monde. Les caves naturelles font environ 300 mètres de large et s'enfoncent sur quatre ou cinq niveaux. Le climat souvent rude, avec ses étés chauds et secs et ses hivers froids, et le paysage accidenté et rocailleux ont forgé, depuis des siècles, le lieu de vie d'une race locale de brebis robustes. La lactation dure de décembre à juillet, et chaque brebis, nourrie d'herbes rases et sauvages, produit environ 2 à 3 litres d'un lait riche et savoureux. Il faut le lait de 6 à 8 brebis pour faire un fromage de 3 kg.

Le roquefort est protégé depuis 1411, lorsque Charles VIII signa une charte octroyant aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon le droit de le fabriquer. Il fut le premier fromage, en 1926, à bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée (AOC). Seuls ceux ignorant tout de sa fabrication peuvent faire l'erreur de le comparer aux autres fromages de brebis.

**SAVEUR** À maturité, la moisissure s'est répandue jusqu'aux bords du fromage, sous forme de marbrures et de poches, et sa saveur est épicée, forte et savoureuse. Malheureusement, le roquefort est parfois consommé trop jeune, lorsqu'il n'y a pas ou peu de bleu, que sa texture est friable au lieu d'être harmonieuse et que son attaque manque de vigueur.

**COMMENT LE DÉGUSTER**
Le roquefort est sublime en morceaux sur du pain au levain, épatant dans les sauces ou émietté sur des salades ou des pâtes. Traditionnellement, on l'accompagne avec un porto ou un sauternes, mais il sera somptueux avec quasiment n'importe quel vin à dessert qui atténuera son goût salé et mettra en valeur la douceur du lait.



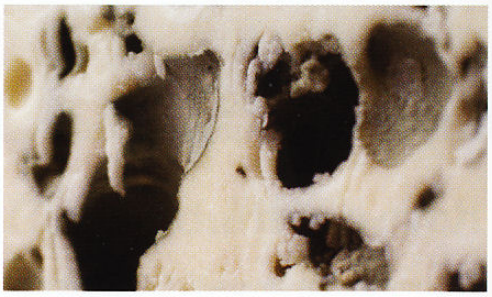
**Penicillium roqueforti,** *le champignon responsable de la moisissure bleu-gris du roquefort.*

| |
|---|
| **FRANCE** Midi-Pyrénées |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 2,5-2,9 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 8,5-10,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



## À LA LOUPE

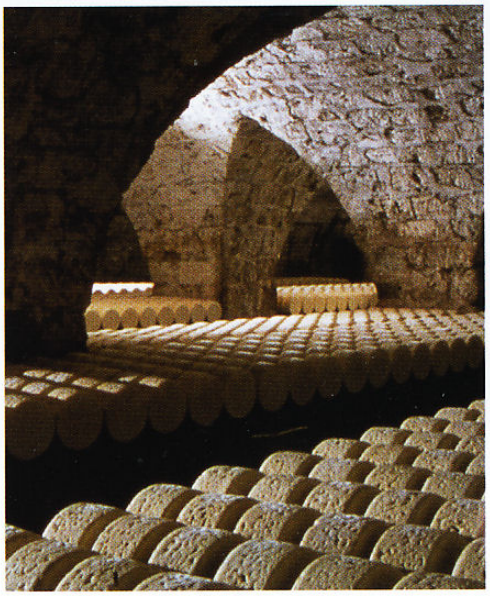
Il n'y a que 7 producteurs de roquefort dans le monde, chacun employant le même procédé de base mais arrivant tout de même à produire des fromages ayant un caractère propre. Le plus important est Roquefort Société.



*Poches de moisissure*



**LES CAVES** La multitude de fissures et de crevasses des caves de calcaire favorisent la circulation de l'air et des moisissures. Pour encourager la croissance des moisissures bleues de *Penicillium roqueforti*, de grosses miches de pain de seigle, céréale cultivée localement, sont installées dans les caves. En l'espace de 3 mois, elles développent un manteau d'une fine fourrure grise qui, une fois séchée et mise en poudre, est saupoudrée sur les fromages encore jeunes.





**L'EMBALLAGE ALUMINIUM** Quatre semaines après leur arrivée dans les caves, les fromages sont emballés dans du papier aluminium. Cela empêche la moisissure de continuer à se développer sur la croûte.

*Une fois qu'ils sont percés, l'air chargé de spores pénètre dans tous les recoins du caillé emballé de manière assez lâche et y développe des poches d'une délicieuse moisissure bleu-gris.*

*La croûte est très ouverte et poreuse.*

Meule dont un quart a été découpé



## Saint-christophe

Bien que ce fromage de chèvre soit fait de la même manière que le saint-maure-de-touraine (voir p. 92-93), il est produit en dehors de la zone délimitée par l'AOC. Le fromager doit donc employer un autre nom. On le trouve nature ou cendré, tel qu'il est représenté ici.

SAVEUR Affiné dans un environnement très humide, il développe une croûte molle, collante et ridée et une texture crémeuse. Il est nettement caprin, avec un goût de noisette et un léger arôme de moisissure.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec un vin blanc frais de la Loire ou un rouge léger de Chinon.

| |
|---|
| **FRANCE** Saint-Christophe-Vallon, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 2-3 semaines |
| **Poids et forme** 280 g, bûche |
| **Taille** L. 14 cm, l. 5,5 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Pavé Jacquin |





## Saint-domnin

Voilà un fromage de chèvre des Alpes avec un caractère bien particulier. Fabriqué dans les Alpes-de-Haute-Provence, près de Sisteron, il est décoré avec des brins de lavande qui prospèrent sur les plateaux rocheux de la région. On le trouve aussi sous le nom de carré saint-domnin.

SAVEUR La texture lisse fond dans la bouche, libérant des senteurs de lavande et les saveurs subtiles associées à cette terre noyée de soleil.

COMMENT LE DÉGUSTER Il conclura parfaitement un repas copieux ; servez-le avec un rosé de Provence ou un muscat de Beaumes-de-Venise doux.

| |
|---|
| **FRANCE** Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 150 g, carrée |
| **Taille** L. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Saint-félicien

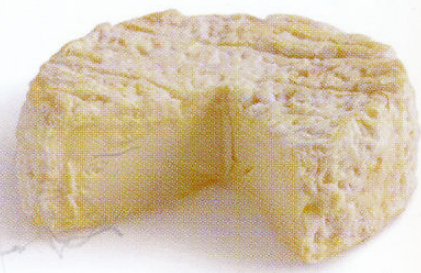
Le saint-félicien, un fromage à croûte naturelle, était à l'origine fabriqué avec du lait de chèvre, mais on utilise à présent du lait de vache. Originaire de la région Rhône-Alpes, il ressemble au saint-marcellin, mais il est sensiblement plus grand.

SAVEUR La croûte est très molle, ridée et crémeuse ; l'intérieur varie de ferme à presque coulant et très crémeux, avec une délicate saveur de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez-le d'un vin rouge fort en goût comme un saint-amour ou un vin de paille du Jura.

| |
|---|
| **FRANCE** Saint-Félicien, Rhône-Alpes |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 1 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Fromagerie Étoile du Vercors |







## Saint-florentin

Saint-Florentin, une ville située à proximité des fameuses terres viticoles de Chablis, se trouve également être au cœur de l'une des meilleures régions laitières de France. Les fromages de style traditionnels avec leur croûte brun-rouge, sont maintenant rares et ont été remplacés par des fromages industriels, plus pâles et vendus encore très jeunes.

SAVEUR La croûte lisse et luisante possède un arôme fort et pénétrant, tandis que l'intérieur, souple, a une saveur fraîche et légèrement salée. Elle peut aussi être assez épicée.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est délicieux dans une salade fraîche, servi avec un bourgogne robuste.



| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 450 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Lincet |





## Saint-jacques

La ferme où l'on fabrique ce fromage à pâte molle et croûte fleurie est située à la lisière de la célèbre forêt de Rambouillet, près de Paris. À l'origine, il s'agissait d'une exploitation céréalière avec un petit troupeau de vaches. L'activité laitière n'a cessé de prendre de l'ampleur, au point que la production de ce fromage artisanal, fait avec le lait de leurs bêtes, les occupe désormais six jours sur sept.

SAVEUR La croûte, fine et très douce, renferme un intérieur crémeux dont la texture peut aller de ferme à presque coulant ; avec une subtile saveur de champignon.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez-le d'un vin rouge léger, comme un pomerol, pour qu'il ne soit pas dominé.



| |
|---|
| **FRANCE** Île-de-France |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 350 g, ronde |
| **Taille** D. 13 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Ferme de la Tremblaye |





## Saint-marcellin

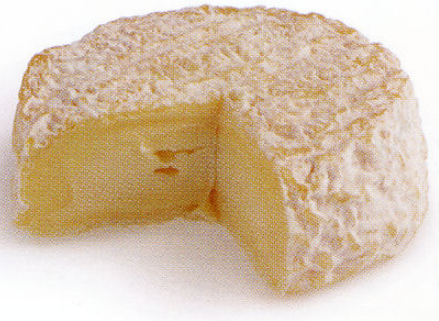
Ce fromage pâle et crémeux se fabrique depuis des siècles dans les maisons et les fermes de la région du Dauphiné. Traditionnellement fait avec du lait de chèvre, il l'est aujourd'hui avec du lait de vache, à de rares exceptions près.

SAVEUR Le goût, la texture et l'apparence varient en fonction de l'âge du fromage, mais les meilleurs ont une croûte orangée et sont mous à l'intérieur. Le saint-marcellin peut aller de ferme à crémeux, voire presque liquide, avec une légère et subtile fraîcheur citronnée et un arôme de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent passé au four ; servez-le avec un beaujolais léger et fruité ou un côtes-du-rhône fruité.



| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2-6 semaines |
| **Poids et forme** 85 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache ou chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





**LANGRES** Régulièrement frotté avec un mélange d'annatto et de saumure, ce fromage a développé une superbe croûte orange et collante sur laquelle, une fois les lavages achevés, prospère la moisissure blanche *Penicillium candidum* (voir p. 63).



## Saint-nectaire AOC

Le saint-nectaire, l'un des grands fromages français, est fait avec du lait de vaches salers qui broutent sur les pâturages volcaniques riches et parfumés des hauteurs de l'Auvergne. Les méthodes de fabrication sont régulées par une AOC depuis 1955.

SAVEUR À maturité, la croûte épaisse libère un arôme subtil et légèrement âcre de paille et de champignon. La pâte doit avoir un goût prononcé de noisette, de lait et de pâtures luxuriantes.

COMMENT LE DÉGUSTER Mangez-le tel quel avec du pain croustillant accompagné d'un vin léger et fruité, particulièrement un côtes-d'auvergne ou un côte-roannaise.

| |
|---|
| **FRANCE** Auvergne |
| **Âge** 8-10 semaines |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Saint-nicolas-de-la-dalmerie

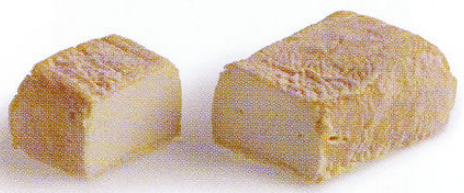
Au monastère de Saint-Nicolas, fondé en 1965, les moines cultivent la terre et élèvent des chèvres. Ils ont créé, en utilisant le lait cru de leur troupeau, un fromage parfumé, exhalant la senteur du thym. Au fur et à mesure que la croûte se développe, elle passe d'orange pâle à marron. L'intérieur est parfaitement blanc.

SAVEUR On retrouve ici ce qui fait les meilleurs fromages de chèvre : un goût salé, fruité, des saveurs profondes, une fermeté au toucher, mais du fondant en bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagné d'un verre de vin blanc sec et fruité.

| |
|---|
| **FRANCE** Languedoc-Roussillon |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 100 g, brique |
| **Taille** L. 8,5 cm, l. 4 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Le monastère orthodoxe Saint-Nicolas |





## Sarments d'amour

Pendant des siècles, les vignobles autour de Lyon furent aussi le lieu de vie des troupeaux de chèvres qui produisaient le lait pour ces sympathiques fromages. Ce sont eux qui ont inspiré le « sarment d'amour » qui le décore et lui donne un air unique.

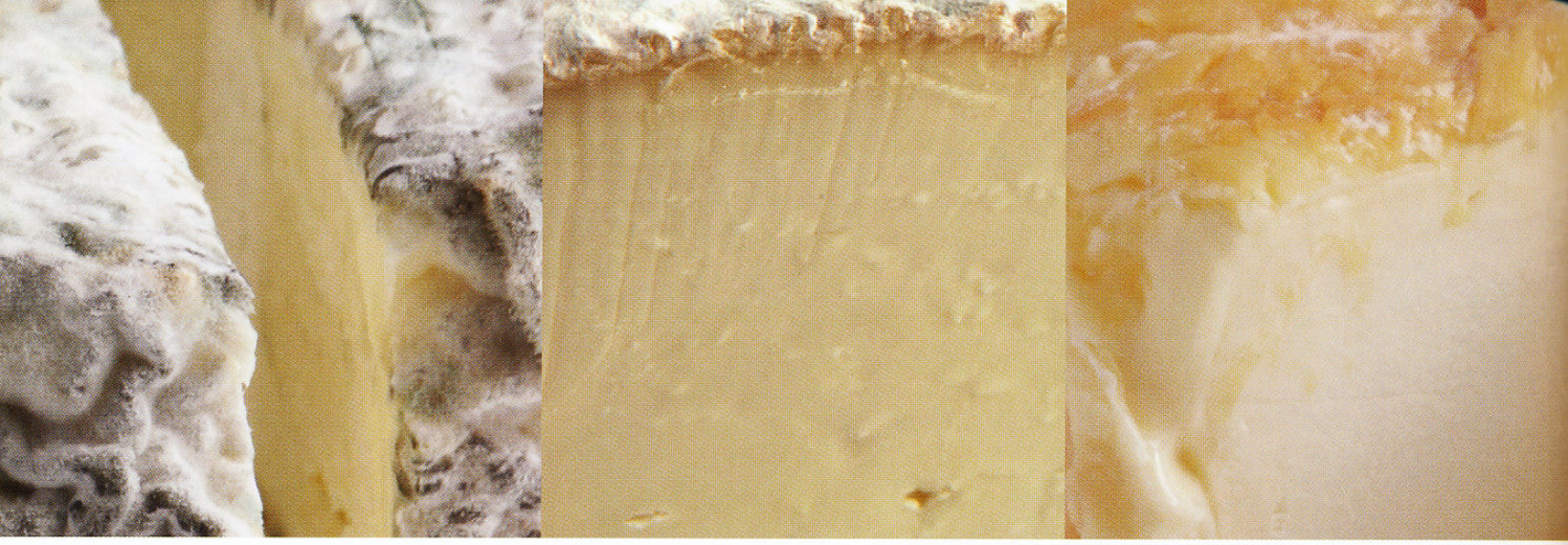
SAVEUR Le sarment d'amour a une pâte blanche dense, savoureuse en bouche, et une saveur caprine subtile mais nette.

COMMENT LE DÉGUSTER Son aspect séduisant et sa petite taille en font un apéritif parfait ; servez-le avec un rosé frais, voire un vin pétillant.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 1 semaine |
| **Poids et forme** 30 g, cône |
| **Taille** Variées |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |







## Selles-sur-cher AOC

Ce fromage de chèvre réputé est protégé par une AOC depuis 1975, ce qui a permis de maintenir ses méthodes de production artisanales. Il faut environ 1,3 litre de lait pour confectionner un seul selles-sur-cher ; il est ensuite couvert de cendres sur lesquelles va se développer une moisissure bleu-gris.

SAVEUR Sa texture est ferme mais il fond dans la bouche. Son goût mélange l'aigre, le salé et le doux. Les gens du coin mangent aussi la croûte, car ils estiment qu'elle lui donne son vrai goût.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez-le avec les blancs secs et les rosés du Blésois, les rouges fruités et légers de Touraine, comme le chinon et le bourgueil.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** 10-21 jours |
| **Poids et forme** 125-140 g, ronde |
| **Taille** Variable. D. 7,5 cm, H. 2,5 cm (photo) |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Signal

Ce fromage saisonnier n'est fabriqué que de mars à novembre avec le lait de chèvres broutant près du lac d'Aiguebelette, en Savoie. Il s'agit du troisième plus grand lac de France, et il se trouve dans un décor fabuleux de prairies et de forêts surplombées par le massif de l'Épine, qu'Hannibal, avec son armée et 37 éléphants, a franchi en 218 avant J.-C.

SAVEUR Sa pâte riche et très dense est assez semblable à celle du charolais (voir p. 49), tandis que sa saveur évoque les fleurs des montagnes.

COMMENT LE DÉGUSTER Consommez ce fromage savoureux avec des fruits frais et mûrs, comme des poires ou des mûres sauvages.

| |
|---|
| **FRANCE** Savoie, Rhône-Alpes |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 150 g, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** La Chèvrerie du Signal |





## Soumaintrain

Ce fromage lavé à la saumure fait partie de la famille des époisses, mais le soumaintrain est plus grand et se mange bien plus jeune, lorsqu'il n'a qu'une croûte orangée très fine. Le fromage produit en été est crémeux et frais. On peut le laisser vieillir jusqu'à l'hiver, où il aura une croûte légèrement plus dure.

SAVEUR La croûte est à peine formée, humide et orange, et la pâte est molle mais granuleuse. Elle ramollit encore en vieillissant. Son goût est salé et il a un arôme pénétrant.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage jeune doit être accompagné par des bourgognes charpentés, comme un nuits ou un beaune.

| |
|---|
| **FRANCE** Bourgogne |
| **Âge** 6 semaines |
| **Poids et forme** 350 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Berthault, fromagerie Gaugry |







## Tarentais

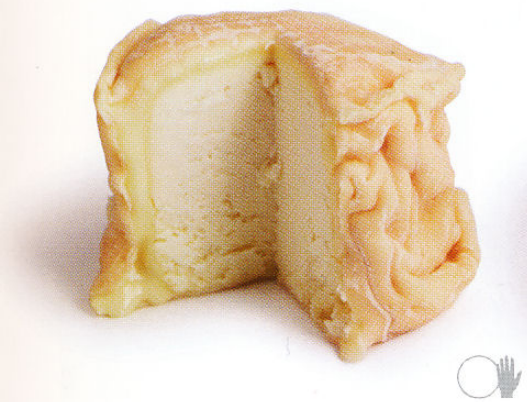
Cet authentique fromage fermier, ou de ferme, provient de la vallée de la Tarentaise, dans les montagnes qui longent l'Italie. Il est lavé avec un vin blanc de la région. Les meilleurs fromages sont ceux que l'on trouve chez Denis Provent, affineur à Chambéry.

SAVEUR Le tarentais a des saveurs de beurre et de fleurs avec une longue finale. Bien qu'en général on le mange frais, on peut le laisser vieillir pour qu'il développe une saveur plus piquante.

COMMENT LE DÉGUSTER Magnifique fondu ou servi tel quel sur du pain ou de la pâte de coing. Il va également bien avec les salades et les légumes sautés.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 15 jours - 3 mois |
| **Poids et forme** 240 g, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 8,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Taupinette charentaise

Ce fromage est à son optimum au printemps. Le caillé de la taupinette est placé à la louche dans des moules en forme de dôme pour s'affiner. La croûte gris-blanc et fripée du fromage une fois fini ressemble à du corail.

SAVEUR La taupinette a une saveur douce, rappelant parfois la noisette, qui devient plus forte et robuste au fur et à mesure de son vieillissement et du développement de la moisissure. Lorsqu'elle est jeune, sa texture est lisse.

COMMENT LE DÉGUSTER Cet appétissant fromage se sert avec un vin rouge, comme un pinot noir ou un saint-joseph.

| |
|---|
| **FRANCE** Poitou-Charentes |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 250 g, boule |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Tétoun de santa agata

Le nom de ce fromage de chèvre de création récente signifie « téton de santa Agata » en raison du grain de poivre qui se trouve à sa pointe. Le fromage repose sur un lit d'huile d'olive provençale douce et herbeuse et d'herbes finement hachées. Cela lui confère un goût et une apparence originaux.

SAVEUR Le contraste entre la pâte blanche, crémeuse et lisse et l'huile d'olive mêlée aux herbes fraîches donne à ce fromage délicatement parfumé une qualité aromatique particulière.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour un effet maximal, servez-le seul, étalé sur du pain ou légèrement fondu. Il est excellent avec un rosé de Provence léger.

| |
|---|
| **FRANCE** Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| **Âge** 1-2 semaines |
| **Poids et forme** 125 g, dôme |
| **Taille** D. 6 cm à la base, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |







## Tomme des Bauges AOC

Le lait de ce fromage à pâte pressée est donné par des vaches qui broutent sur les pâturages alpins du parc naturel des Bauges. Les champs de fleurs sauvages leur procurent un régime alimentaire riche qui se retrouve dans les saveurs douces et complexes du fromage.

SAVEUR Une des tommes de Savoie les plus goûteuses, car elle est faite avec du lait entier et est légèrement pressée pour obtenir une texture souple avec de minuscules trous. Avec l'affinage, la croûte s'épaissit, se ride et devient grise.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des noisettes et des pruneaux ; dans des omelettes, des soupes ou des salades contenant du fenouil et de l'endive.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** Environ 5 semaines |
| **Poids et forme** 1,1-1,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Tomme de Banon AOC

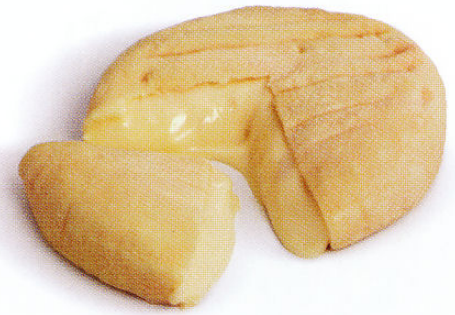
AOC depuis 2003, le banon tient son nom de la ville où il est né, en Haute-Provence. Il est exclusivement fabriqué avec du lait de chèvre pur, déposé manuellement à la louche dans des moules en forme de disque pour obtenir une texture douce et délicate.

SAVEUR Mariné dans de l'eau-de-vie et frotté avec du poivre, tel le banon de Banon, des clous de girofle, du thym ou des feuilles de laurier, il peut se parer d'une multitude de saveurs étonnantes.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec des figues fraîches, des noisettes et un verre d'eau-de-vie ou un rosé local.

| |
|---|
| **FRANCE** Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| **Âge** Entre 5 et 20 jours minimum |
| **Poids et forme** 100 g, ronde |
| **Taille** D. 8 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Tomme de brebis corse

Ce fromage à pâte pressée, typique de la Corse et fabriqué avec du lait de brebis, présente une croûte rustique, brune et ridée. Il ressemble à l'ossau-iraty, son homologue basque.

SAVEUR Il dégage un somptueux mélange de divers arômes de la Corse, dont le poivre et les herbes sauvages du maquis.

COMMENT LE DÉGUSTER La confiture de figues constitue un accompagnement très goûteux. Ouvrez un bon vin corse, un chinon, un menetou-salon ou un faugères.

| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 19 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |







## Tomme caprine des Pyrénées

Ce fromage de chèvre fermier est produit dans les Pyrénées, une région plus connue pour la qualité de son lait de brebis. C'est durant les mois de printemps et d'été que ce fromage est le meilleur, ce qui correspond au moment où les pâturages de montagne sont les plus verdoyants.

SAVEUR Le goût est riche et beurré, il fond dans la bouche. L'arôme, agréable, est fleuri et original.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez ce chèvre rustique avec un jurançon doux.

| |
|---|
| **FRANCE** Midi-Pyrénées |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 2,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Tomme de chartreux

Elle fait partie de la famille des tommes de Savoie, un nom générique pour des fromages de Savoie qui, en fonction du producteur, ne sont pas tous semblables. Ce fromage, avec sa saveur d'herbes des montagnes, a des traits rappelant la raclette suisse (voir p. 241), mais avec plus d'attaque. Cette similitude n'est pas étonnante, car ses fabricants viennent de Suisse.

SAVEUR De doux et laiteux jeune, avec parfois même des notes de noisette, à riche, piquant et salé ensuite, avec un agréable arôme rustique.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des fruits frais et un vin de Savoie léger et fruité ou des vins régionaux plus riches, comme un mondeuse.

| |
|---|
| **FRANCE** Alex, Rhône-Alpes |
| **Âge** 8-16 semaines |
| **Poids et forme** 2,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 18-30 cm, H. 5-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Tomme de chèvre des Charentes

Ce fromage n'est produit que par un seul fermier sur l'île de Ré, près de La Rochelle. Ce chèvre est lavé deux fois par semaine avec un mélange de saumure et de vin blanc local pour améliorer la complexité des arômes et des saveurs, pour lesquels il est renommé.

SAVEUR La saveur est riche. On y retrouve le vent de la mer qui vient de l'Atlantique. La croûte est dure et compacte.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le légèrement fondu sur du pain croustillant avec des pommes, des noix ou un vin blanc moelleux, comme un muscat.

| |
|---|
| **FRANCE** Poitou-Charentes |
| **Âge** Minimum 3 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





# Sainte-maure-de-touraine AOC

Les chèvres furent introduites dans la Loire au VIIIe siècle par les Sarrasins, qui laissèrent également derrière eux un savoir-faire lié au fromage qui perdure encore. Aujourd'hui, les fromages de chèvre de la Loire sont considérés par les amoureux du fromage du monde entier comme la référence en matière de chèvres frais affinés.

Ils regroupent six fromages AOC : le chabichou du Poitou (p. 49), le crottin de chavignol (p. 54), le pouligny-saint-pierre (p. 78), le selle-sur-cher (p. 88), le valençay (p. 97) et le sainte-maure-de-touraine. Ils peuvent revêtir toutes les formes possibles, des petits boutons aux cloches et aux poires, en passant par les briques, les roues, les cylindres, les bûches et les pyramides. Ce sont tous des classiques incontournables, mais le sainte-maure-de-touraine, auquel jusque récemment on faisait référence sous le nom de « long chèvre », est l'un des plus populaires. Sa croûte est enrobée de cendres et couverte de moisissures bleues et touffues, tachetées de rose et de jaune. L'abondance des précipitations, la chaleur des étés, la richesse des pâturages, les bois, les vastes rivières et les collines arrondies de la Loire procurent un environnement parfait aux chèvres, qui produisent une importante quantité d'un lait aromatique et de grande qualité. Les meilleurs fromages sont fabriqués entre Pâques et la Toussaint, au début du mois de novembre.



**Les chèvres alpines et saanen** *produisent le lait employé pour fabriquer le sainte-maure.*

| | |
|---|---|
| **FRANCE** | Centre et Poitou-Charentes |
| **Âge** | 10-28 jours |
| **Poids et forme** | 250 g, bûche |
| **Taille** | D. 4 cm, L. 18 cm |
| **Lait** | Chèvre |
| **Classification** | Frais affiné |
| **Producteur** | Divers |



**SAVEUR** La cendre de bois crée un franc contraste avec l'intérieur, parfaitement blanc et légèrement granuleux. Au fur et à mesure de la progression des moisissures, il devient plus dense et la saveur fraîche et citronnée, avec de légères notes de noisette, s'intensifie et évolue vers un goût herbeux et aromatique, typique des chèvres de la Loire. Il ne doit toutefois pas développer le goût caprin et musqué que beaucoup de gens n'apprécient pas avant que la surface ne soit profondément ridée et couverte de moisissures gris sombre et rougeâtres.

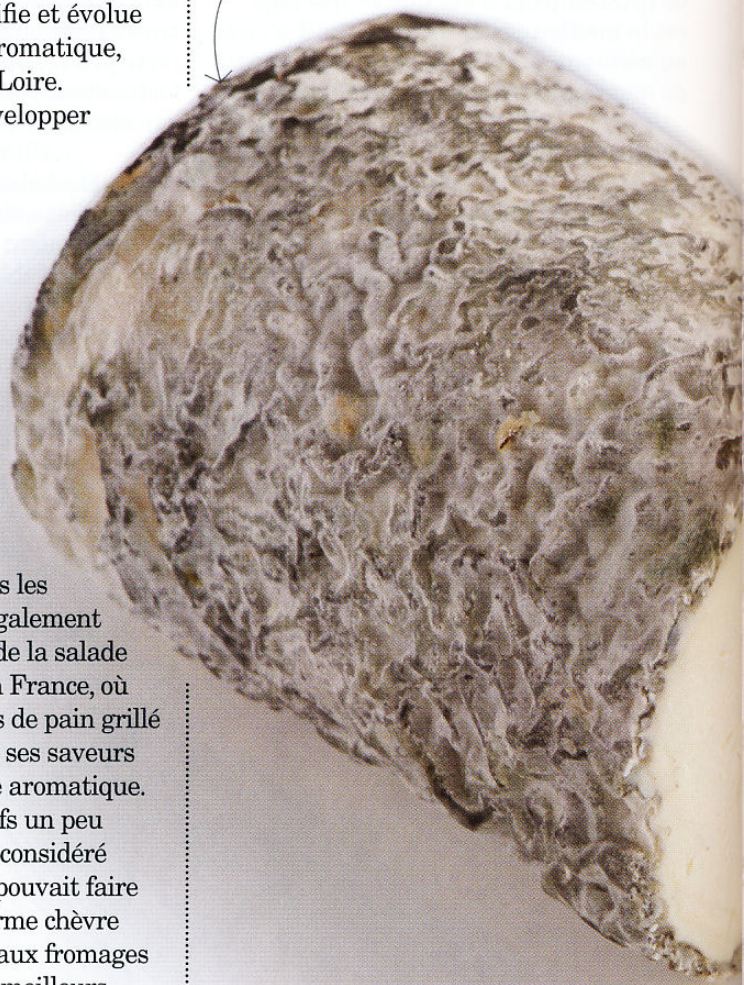
**COMMENT LE DÉGUSTER** Sa forme inhabituelle en fait un ajout plaisant sur un plateau de fromages, comme c'est le cas avec tous les chèvres de la Loire. Il est également l'ingrédient indispensable de la salade de chèvre, omniprésente en France, où il est associé à des tranches de pain grillé croustillant qui accentuent ses saveurs de noisette et son caractère aromatique. Malheureusement, des chefs un peu partout dans le monde ont considéré que n'importe quel chèvre pouvait faire l'affaire. Mais, en fait, le terme chèvre fait uniquement référence aux fromages originaires de la Loire. Ses meilleurs compagnons seront un blanc frais, un rosé léger ou un vin rouge fruité de la Loire.

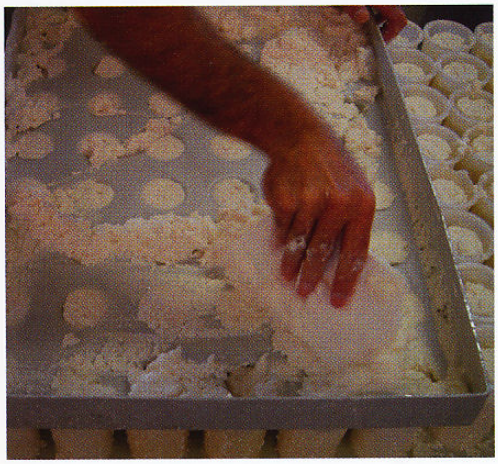
## À LA LOUPE

Comme beaucoup de fromages frais affinés, le sainte-maure est meilleur lorsqu'on le laisse vieillir harmonieusement entre les mains d'un affineur qui le vendra à différentes étapes de maturation en fonction des goûts de sa clientèle.



*Lorsque le fromage vieillit, les rides deviennent plus profondes et plus prononcées.*





**LE MOULAGE** Le caillé, mou, humide et fragile, obtenu par coagulation est versé à la louche dans des moules en forme de bûche pour qu'il s'égoutte et se mette en forme.

**LA PAILLE**
La présence de la paille indique que le fromage a été fabriqué par un producteur artisanal. Vous pouvez l'utiliser pour soulever le fromage, mais il risque de se défaire en gros morceaux inesthétiques.



*La surface est enrobée d'une moisissure poussiéreuse bleu-gris.*

Bûche coupée en deux

*La texture du fromage est ferme, presque friable.*

*La paille est placée à la main et montre que le fromage a été fabriqué par un producteur artisanal.*



**LA CENDRE** Les bûches sont saupoudrées d'un mélange de sel et de cendre de bois. Au départ, on ne mettait que de la cendre sur le caillé jeune, immaculé, blanc et humide. Le fromage doit avoir au moins dix jours lors de sa vente pour satisfaire aux règles de l'AOC.



**L'AFFINAGE**
Progressivement, le fromage commence à perdre de l'humidité, une croûte molle, fine et ridée se développe et la surface attire une variété de microflores. Tout d'abord, le velours blanc et familier du *Penicillium candidum*, puis, dans les 12 jours suivants, une délicate moisissure poudrée et bleue, semblable à de la fumée, apparaît et prend le dessus sur la moisissure blanche.







## Tomme aux herbes

La tomme aux herbes est une des variétés des célèbres tommes françaises. Elle présente une fine couche d'herbes pressées sur la croûte.

SAVEUR Elle est souple quoique dense et plus beurrée que la plupart des tommes. Elle absorbe l'essence des herbes aromatiques qui couvrent la croûte, où dominent le thym et le romarin.

COMMENT LE DÉGUSTER Rien ne vaut une tomme achetée localement que l'on consomme avec du pain croustillant chaud et un rouge local, comme un cornas.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Tomme de Savoie

La tomme de Savoie, nom générique pour ce type de fromage savoyard, varie selon le producteur, le village et les saisons. Certaines sont parfumées avec des herbes et des épices comme le cumin, ou bien vieillies sous une épaisse couche de marc (ce qui reste une fois que le raisin a été pressé).

SAVEUR La saveur peut varier de laiteuse et douce à salée et rappelant la noisette. Elle a un arôme herbeux et rustique. On trouve parfois une étiquette arborant quatre cœurs, ce qui est une garantie de qualité.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellente passée au four ou fondue. Essayez-la avec des vins de Savoie légers et fruités ou un vin vif comme un mondeuse ou un abymes.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 1-2 mois |
| **Poids et forme** 1,35-2,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 18-30 cm, H. 5-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Tommette de brebis des Alpes

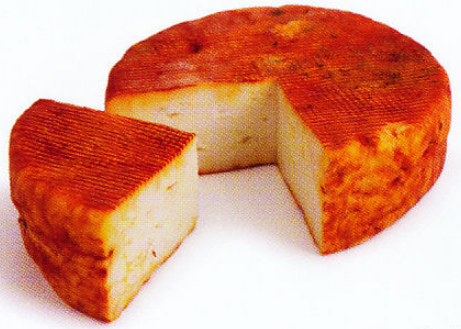
Les hauteurs importantes de cette région donnent des pâturages magnifiques qui influent sur les merveilleuses saveurs des fromages que l'on y produit. Celui-ci est produit en petites quantités et se distingue par sa croûte brune. Il est fait avec du lait de brebis, comme son nom l'indique.

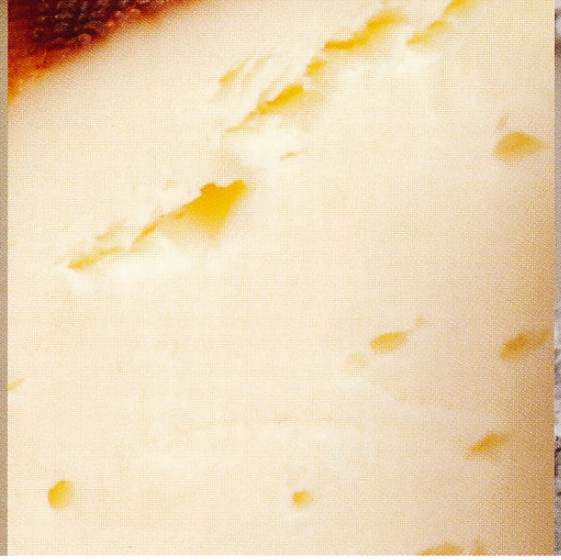
SAVEUR Ce fromage renferme un mélange d'arômes délicats et de saveurs herbacées évoquant les prairies alpines.

COMMENT LE DÉGUSTER La confiture de groseilles constituera un excellent accompagnement. Servez-le avec un vin rouge fruité et charpenté, comme un chinon ou un menetou-salon.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 1,35 kg, ronde |
| **Taille** D. 11,5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |






## Tommette de chèvre des Bauges

Produit en petites quantités, cet authentique fromage de chèvre est originaire du massif des Bauges, en Savoie. La tommette est une petite tomme et désigne habituellement un fromage de petite taille produit dans une modeste ferme de montagne. Sa croûte est dure, sèche et gris-brun.

SAVEUR La pâte légèrement humide, molle et collante vous emplit la bouche des saveurs des montagnes. Ses arômes sont subtils et structurés.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez ce fromage de chèvre d'un vin blanc de Condrieu, fruité et charpenté.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 675 g, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Trappe d'Échourgnac

Depuis 1868, les nonnes de l'abbaye d'Échourgnac emploient le lait des fermes avoisinantes pour fabriquer ce fromage artisanal. Produit en petites quantités, il vaut la peine d'être recherché.

SAVEUR Le lavage avec de la liqueur de noix donne à la croûte une couleur brun sombre appétissante. La pâte, souple a un goût fumé et une saveur simple et équilibrée.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage devient coulant et file lorsqu'on le cuit, et convient donc parfaitement pour farcir des raviolis maison. Servez-le avec du cidre ou un cahors rouge ou rosé.

| |
|---|
| **FRANCE** Aquitaine |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Abbaye d'Échourgnac |





## Trèfle

L'Association des fromagers caprins Perche et Loir est un groupement de sept artisans fromagers et d'éleveurs de chèvres fondé en 2002 afin de créer un nouveau fromage avec le lait de leurs troupeaux. Celui-ci a la forme d'un trèfle à quatre feuilles.

SAVEUR Sous son manteau doux et fin de moisissure bleu-gris, la pâte est tendre et le goût poivré et long en bouche.

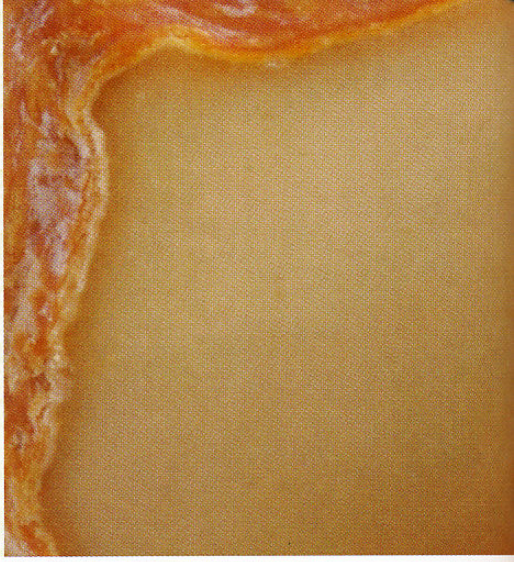
COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des figues mûres et sucrées et des baies fraîches, accompagné d'un sauvignon blanc.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 130 g, trèfle à quatre feuilles |
| **Taille** D. 9 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |











## Trois cornes de Vendée

Après un arrêt de plusieurs années, la production de ce fromage de chèvre frais, avec sa forme triangulaire particulière, fut relancée dans les années 1980 près de la ville côtière de Marans. Son nom lui vient de la forme de la corne de la célèbre chèvre de monsieur Seguin d'Alphonse Daudet.

SAVEUR La pâte est grasse et riche, avec une saveur aigre-douce. Il est préférable de le manger frais, mais on peut aussi le laisser vieillir une ou deux semaines.

COMMENT LE DÉGUSTER À essayer avec des vins blancs secs de la Loire, comme un sancerre ou un chinon.

| |
|---|
| **FRANCE** Poitou-Charentes, Pays de la Loire |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 225 g, triangle |
| **Taille** L. 9 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Truffe de Valensole

La zone autour du village de Valensole, en Haute-Provence, est réputée pour ses truffes. Ce fromage formé à la main reflète bien ses origines, car il est couvert d'une fine couche de charbon de bois qui lui donne l'aspect de ces champignons très parfumés et recherchés.

SAVEUR Mou et presque mousseux, avec une délicate fraîcheur citronnée et une note d'herbes sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Summum du luxe, essayez-le mélangé à des pâtes avec de fins copeaux de truffe fraîche. Servez-le avec un vin blanc léger comme un coteaux-varois ou avec un rouge léger et fruité comme un beaujolais.

| |
|---|
| **FRANCE** Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| **Âge** Aux alentours de 2 semaines |
| **Poids et forme** 100 g, boule |
| **Taille** Variées |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## U bel fiuritu

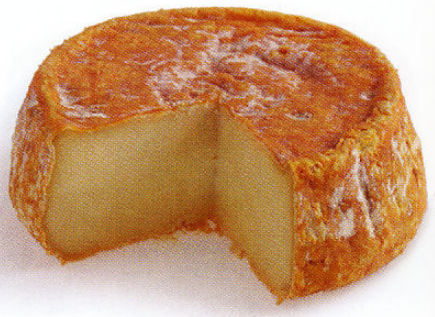
Ce fromage à croûte lavée possède une enveloppe épaisse, légèrement collante et orangée, saupoudrée d'une moisissure gris et blanc. Il exhale un arôme rustique et fort. C'est l'un des rares fromages de brebis corses confectionnés avec du lait pasteurisé.

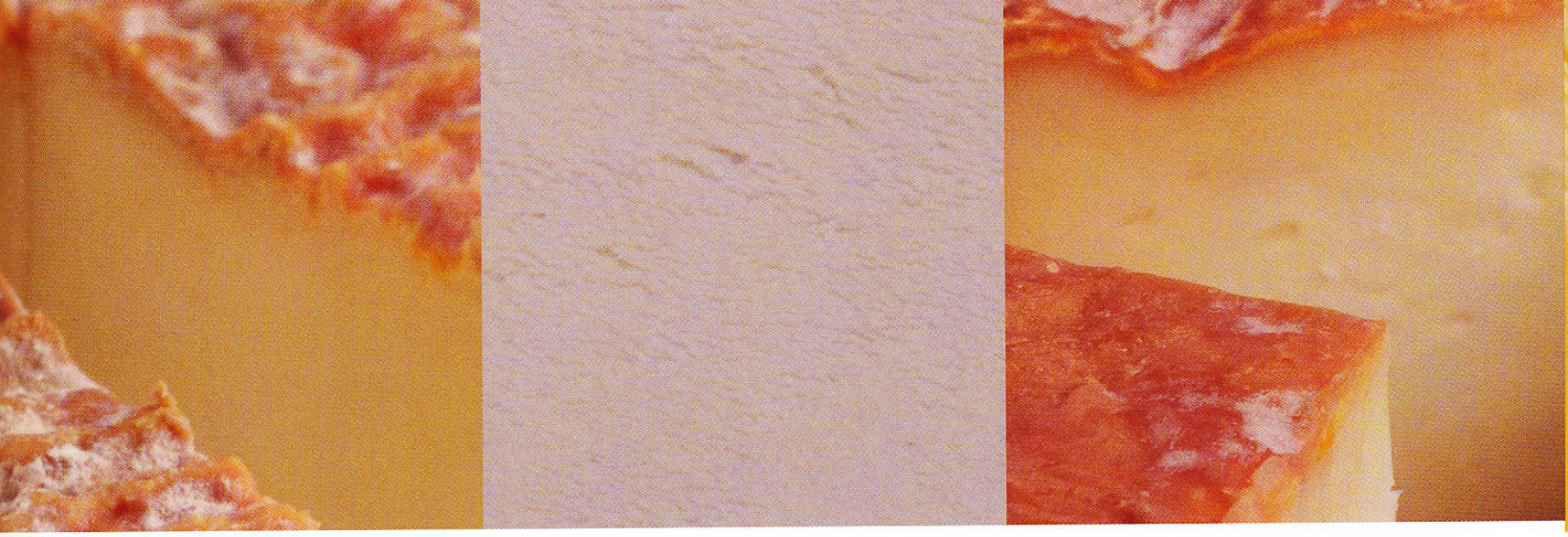
SAVEUR Souple, lisse et crémeux, avec de petits trous qui parsèment la pâte jaune pâle. Sa saveur douce et aromatique reflète les paysages corses et les herbes sauvages que mangent les brebis.

COMMENT LE DÉGUSTER Le u bel fiuritu peut s'apprécier avec des vins rouges structurés et charpentés, comme un muscat du cap Corse ou un frontignan 12 ans d'âge.

| |
|---|
| **FRANCE** Venaco, Corse |
| **Âge** 4-10 semaines |
| **Poids et forme** 400 g, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Pierucci |







## U pecurinu

C'est un fromage corse à croûte lavée particulièrement dense. Grâce à son climat chaud, à la robustesse de ses races locales et aux pâturages sauvages et diversifiés, la Corse est réputée pour ses fromages uniques et parfumés.

SAVEUR Ce fromage à pâte molle est tendre et beurré et dégage une saveur herbacée complexe mêlée de tonalités végétales. Le lavage répété lui confère un goût viandeux et un arôme rustique et âcre.

COMMENT LE DÉGUSTER Les Corses l'accompagnent souvent de confiture de figues ; un vin rouge fruité sera un excellent partenaire.

| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 2-16 semaines |
| **Poids et forme** 400 g, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Valençay AOC

On dit que ce fromage était autrefois en forme de pyramide, mais qu'en le voyant Napoléon se mit en colère car cela lui rappelait sa défaite en Égypte. De rage, il en sectionna le sommet d'un coup d'épée, lui donnant ainsi une forme tronquée. Le valençay bénéficie d'une AOC depuis 1998.

SAVEUR Ce fromage à croûte naturelle est couvert de cendres de charbon de bois mélangées à du sel. Sa pâte est molle et humide et il possède une saveur douce et rappelant légèrement la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Le valençay est délicieux accompagné d'un vin blanc vif et fruité du Berry ou de la Touraine, particulièrement un sancerre.

| |
|---|
| **FRANCE** Centre |
| **Âge** 5 semaines |
| **Poids et forme** 200-250 g, pyramide |
| **Taille** D. 6-7 cm à la base, 3,5-4 cm au sommet, H. 6-7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Venaco

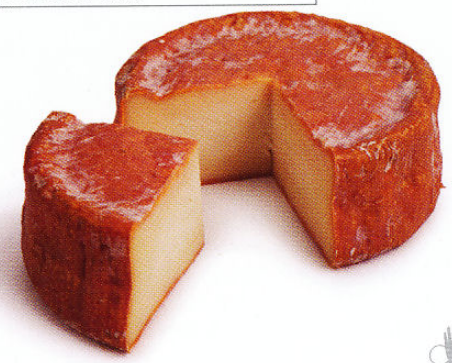
Ce fromage, parmi les plus réputés de l'île, porte le nom du pittoresque petit village corse où il était autrefois fabriqué. C'est un fermier à croûte lavée. Le meilleur de la production se situe entre le printemps et l'automne, lorsque le lait est produit par des brebis qui paissent des pâturages riches.

SAVEUR Sous sa croûte orange fine et poisseuse, la pâte est dense, mais reste molle et collante avec un goût structuré et épicé.

COMMENT LE DÉGUSTER Étalez-en une petite quantité sur du pain avec des herbes, de l'ail ou de l'huile d'olive, il constitue un excellent en-cas. Il est préférable d'accompagner ce fromage fort et goûteux d'un grand rouge, comme un gigondas.

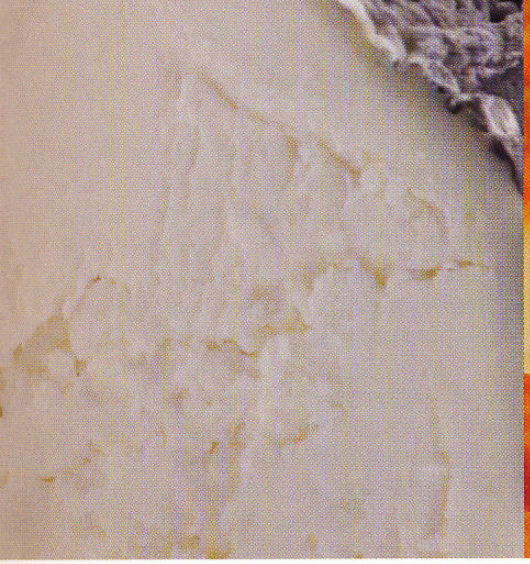
| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Divers |







**SELLES-SUR-CHER** Sur le revêtement de cendres fines, une moisissure blanche semblable à du velours est parsemée de taches de *Penicillium glaucum* bleu-gris. Au fur et à mesure que le fromage sèche, sa peau se rétracte et se flétrit (voir p. 88).





## Ventadour

Le ventadour vient de Corrèze, un département du Limousin qui affirme avoir sur son territoire 5 000 km de rivières, dont la Corrèze elle-même. La campagne encore intacte de ce lieu rural idéal permet à des fermiers tels que Xavier Cornet d'assouvir leur passion pour la fabrication du fromage ; il y a fondé sa fromagerie, aujourd'hui réputée, en 1977.

SAVEUR Le goût de ce fromage de chèvre varie en fonction de son âge : il peut être très doux ou épicé, mais il est toujours gorgé de saveurs subtiles auxquelles se mêle une note caprine délicate.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un vin blanc de la Loire, comme un sancerre.

| |
|---|
| **FRANCE** Corrèze, Limousin |
| **Âge** 3-6 semaines |
| **Poids et forme** 140 g, boule |
| **Taille** D. 8 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Xavier Cornet |





## Vieux-boulogne

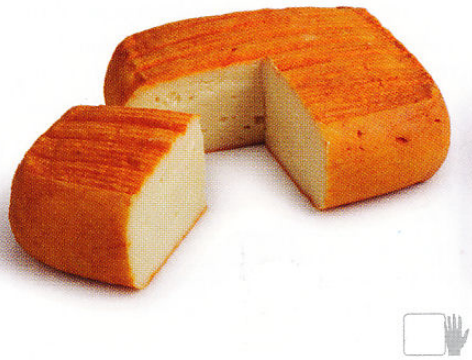
Considéré comme l'un des fromages les plus odorants au monde, le vieux-boulogne est lavé plusieurs fois à la bière pendant sa fabrication. Malgré la force de son arôme, son goût n'est pas agressif ou écrasant.

SAVEUR Sa croûte est orange et la pâte caoutchouteuse, avec de petits trous. Étonnamment, le goût du vieux-boulogne n'est pas très prononcé : sa saveur est au contraire riche et suave.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est trop fort pour la plupart des plats et il vaut mieux le consommer avec du pain croustillant et diverses boissons : d'une bière de bonne qualité au champagne, en passant par des vins rouges charpentés.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 7-9 semaines |
| **Poids et forme** 600 g, carrée |
| **Taille** L. 10,5 cm, l. 10,5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Vieux-lille

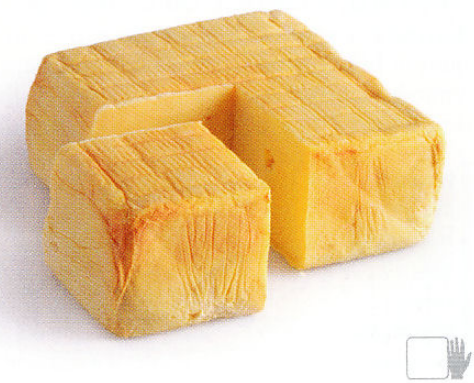
Les mineurs en mangeaient lorsqu'ils étaient au fond des puits. Il est surnommé le « puant de Lille » ou le « fromage qui pue de Lille » à cause de son arôme fort et rustique. Il ressemble au maroilles, mais il est plongé, plutôt que lavé, dans de la saumure, et son affinage est plus long.

SAVEUR Il a un goût très puissant, salé, voire piquant, avec une croûte fine, à peine formée, légèrement collante et orangée, dont la texture est souple, dense et un peu sèche.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se sert avec des baies de genièvre et des boissons diverses : bière, café noir, voire des vins légers. Son goût n'est pas aussi âcre que son parfum.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** 675 g, carrée |
| **Taille** L. 12 cm, l. 12 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





# D'autres fromages de France

Les fromages qui suivent sont rares, soit parce qu'on ne les trouve qu'à certaines saisons, soit parce qu'ils sont produits dans des régions très isolées. De ce fait, il s'est révélé impossible de les photographier, mais, comme ce sont des exemples importants et intéressants de fromages français, nous vous les présentons.

Alors, lisez, savourez, et en chasse !

## Abbaye-de-troisvaux

Il s'agit de l'un des fromages produits à l'abbaye de Troisvaux. Ce fromage à pâte molle et croûte lavée s'inspire des trappistes, comme le trappe-de-beval. Un autre de ces fromages porte le nom de losange-de-saint-paul. C'est également un fromage à croûte lavée, mais il est moulé en forme de losange.

SAVEUR La croûte élastique est jaune-orange, car elle a été lavée à la bière pendant la maturation. La pâte est lisse et crémeuse, sans amertume, et son arôme est doux.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez ce fromage avec un vin rouge léger et fruité, comme un beaujolais ou un bourgogne.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 5-6 semaines |
| **Poids et forme** 480 g, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Abbaye de Troisvaux |



## Bastelicaccia

Originaire du sud de la Corse, le bastelicaccia est un fromage de brebis doté d'une croûte fine et fragile. On le fabrique en ajoutant un peu de présure ; cela allonge le temps de coagulation et permet d'obtenir une pâte lisse et crémeuse.

SAVEUR « À l'ancienne », fabriqué l'hiver, il est fin, fragile et très crémeux. Plus il est jeune et frais, plus il a de caractère. Toutefois, la plupart des producteurs l'affinent plus longtemps, ce qui lui donne une saveur plus robuste.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme il s'agit d'un fromage rare, il fera impression sur un plateau de fromages. Servez-le avec un vin rouge léger, comme un chinon.

| |
|---|
| **FRANCE** Corse |
| **Âge** 2-8 semaines |
| **Poids et forme** 400 g, ronde |
| **Taille** D. 13 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle et croûte naturelle |
| **Producteur** Divers |



## Boulette de Papleux

Variante de la boulette d'Avesnes, la boulette de Papleux est fabriquée avec du maroilles jeune et imparfait au lieu de caillé frais. Il est ensuite mélangé avec du poivre, des clous de girofle, de l'estragon et du persil.

SAVEUR Sa croûte lavée à la bière, d'un rouge profond, est couverte de paprika. Sa pâte est jaune ivoire et parsemée d'herbes. C'est un fromage très fort, pimenté et épicé en ce qui concerne son arôme comme sa saveur.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage d'hiver revigorant. Il accompagne bien la bière, les vins très charpentés, comme le cahors ou le brouilly, ou un verre de gin.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 200 g |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |



## Crabotin

Le crabotin est un fromage de chèvre injustement méconnu. Son nom vient de l'occitan *crabot*, qui signifie caprine, et concerne donc tout ce qui touche à la chèvre. Le fromage est lavé à la saumure pendant sa maturation, ce qui lui donne une croûte orangée typique.

SAVEUR Ce délicieux fromage possède une pâte molle, une saveur fruitée, douce et assez crémeuse, et un arôme caprin prononcé.

COMMENT LE DÉGUSTER Le crabotin est excellent avec du pain croustillant et des confitures de fruits. Il se marie très bien avec le madiran.

| |
|---|
| **FRANCE** Aquitaine, Midi-Pyrénées |
| **Âge** 6 semaines |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## Crémet du cap Blanc-Nez

Un fromage fermier double-crème, à croûte fleurie, à la fois rare et magnifique. Il tient son nom des falaises d'argile blanche du cap Blanc-Nez, entre Boulogne-sur-Mer et Calais.

SAVEUR Sa haute teneur en crème lui donne un goût très riche avec une longue finale en bouche. Sa saveur salée évoque la brise marine.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec du pain et du miel. Accompagnez-le d'un champagne ou d'un vin blanc fruité, comme un montlouis de la vallée de la Loire.

| |
|---|
| **FRANCE** Wierre-Effroy, Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 450 g, dôme |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Ferme Sainte Godeleine |



# Fort-de-béthune

Les fromages du Nord-Pas-de-Calais sont connus pour leurs fortes saveurs, et le fort-de-béthune est l'un des plus forts. Ce fromage au lait de vache fut, à une époque, particulièrement apprécié par les mineurs, qui le consommaient avec la bière locale. Il est fait en plongeant le maroilles local dans de la saumure pendant 3 mois.

SAVEUR Le processus de fermentation de ce fromage lui donne une texture très crémeuse et soyeuse, mais également une saveur d'une force qui met les larmes aux yeux.

COMMENT LE DÉGUSTER Étalé sur du pain avec un verre de vin rouge charpenté, comme un faugères du Languedoc, ou une eau-de-vie.

| |
|---|
| **FRANCE** Nord-Pas-de-Calais |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Variable |
| **Producteur** Divers |



# Mascare

Ce fromage de chèvre provient de Banon, dans les Alpes provençales. Sa croûte fine et naturelle est enveloppée dans une feuille de châtaignier. C'est un fromage saisonnier et qui n'est fabriqué que par un seul producteur. Il est donc rare en dehors de sa zone de production.

SAVEUR Sous sa croûte molle et crémeuse, le mascare possède une saveur douce et laiteuse, pouvant rappeler la noisette, et une pâte molle, presque coulante sur les bords lorsqu'il s'affine.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain frais et croustillant provenant du marché local, accompagné d'un vin rouge, blanc ou rosé vif et fruité, avec une préférence pour ceux du mont Ventoux ou de la Durance.

| |
|---|
| **FRANCE** Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 100 g, carrée |
| **Taille** L. 7,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** M. Grego, fromagerie de Banon |



# Mont ventoux

Ce fromage de chèvre est unique en raison de sa forme inhabituelle. Il est moulé en forme de cône pour représenter le mont Ventoux, la célèbre montagne qui domine le paysage du Luberon. La moitié supérieure du fromage est blanche, pour évoquer la partie calcaire de la montagne, la moitié inférieure est noire (cendres) et représente la forêt.

SAVEUR C'est un fromage tendre et onctueux aux saveurs et aux arômes rustiques.

COMMENT LE DÉGUSTER Placez-le sur votre plateau de fromages et accompagnez-le d'un vin rouge charpenté du Vaucluse, comme un gigondas ou un mont-ventoux.

| |
|---|
| **FRANCE** Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| **Âge** 10 jours |
| **Poids et forme** 30 g, dôme |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |



# Nîmois

Intéressant sur un plateau de fromages, ce fromage de chèvre de création récente est lavé avec du costières-de-nîmes, un vin rouge local, pendant sa fabrication. Cela donne à sa croûte une couleur rouge sombre typique.

SAVEUR Le nîmois a une saveur puissante et prononcée. Pour cette raison, il vaut mieux le consommer seul.

COMMENT LE DÉGUSTER À apprécier seul, avec un vin rouge tel qu'un costières-de-nîmes ou un pic-saint-loup.

| |
|---|
| **FRANCE** Languedoc-Roussillon |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 50 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |



# Persillé des Aravis

Son nom vient du veinage irrégulier, de couleur vert foncé, qui ressemble à du persil, d'où le terme « persillé ». Ce fromage de chèvre est produit dans la vallée des Aravis, en Haute-Savoie. Deux fromages similaires sont fabriqués dans les vallées voisines : le persillé du Grand-Bornand et le persillé de Thônes.

SAVEUR Très salé, âcre et épicé, avec un arrière-goût puissant. Sa texture est semblable à celle d'un vieux cheddar, et le meilleur de la production a lieu en été et en automne.

COMMENT LE DÉGUSTER
Avec tous les vins rouges charpentés, comme un mondeuse, un beaujolais-villages et un chinon.

| |
|---|
| **FRANCE** Rhône-Alpes |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 1 kg, cylindre |
| **Taille** D. 10 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



# Tomme de bargkass

La tomme de bargkass vient du massif des Vosges, en Lorraine ; dans la langue régionale, *barg* signifie la montagne ; et *kass*, le fromage. C'est également dans cette zone que des fermiers produisent le munster.

SAVEUR La pâte est molle, élastique, avec quelques trous. Il dégage un arôme léger et doux avec une saveur de noisette et un arrière-goût légèrement acide.

COMMENT LE DÉGUSTER Les gens du crû le mangent souvent avec un pain noir au levain. Mariez-le avec un bourgogne, comme un pommard, ou un vin du Rhône, comme un châteauneuf-du-pape.

| |
|---|
| **FRANCE** Vosges, Lorraine |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 1,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** M. Minoux |



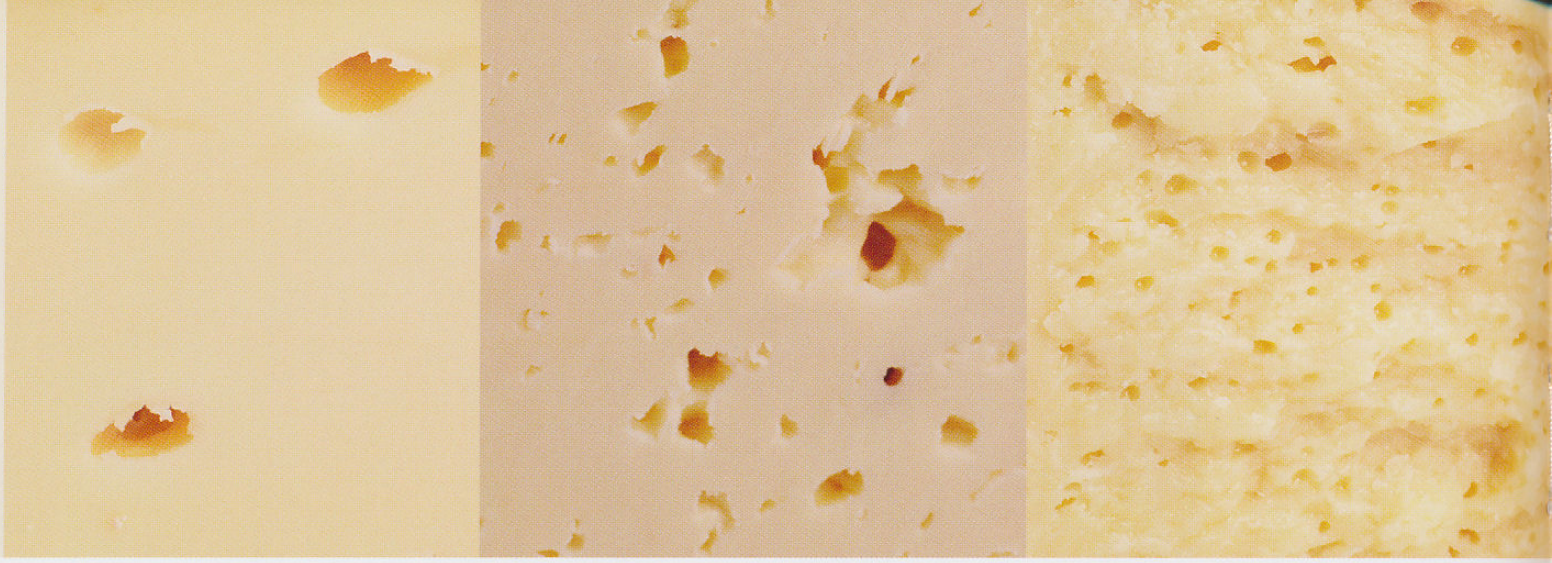



# ITALIE

Ce furent les Romains qui introduisirent la fabrication des fromages à pâte pressée dans de nombreux pays d'Europe, mais cet aliment faisait déjà partie du mode de vie italien bien avant leur ère. L'Italie possède une variété de fromages (vache, chèvre, brebis et buffle) inégalée dans les autres pays, à l'exception de la France.

Beaucoup de ces fromages sont encore fabriqués avec des races indigènes et rares, dans les pâturages alpins, et bénéficient du statut IGP de l'Union européenne. Certains des plus anciens et des plus précieux fromages artisanaux sont protégés par un comité Slow Food.


SARDAIGNE
Calcagno,
Fiore sardo ★,
Pecorino sardo ★,
Toscanello
Légende
★ Fromages AOC, DOC, DOP ou IGP
Seul lieu de production
Produits dans toute la région
MER TYRRHÉNIENNE
LATIUM
Caciocavallo podolico,
Mozzarella di bufala,
Ricotta di bufala campana,
Ricotta romana★
ABRUZZES
MOLISE
Caciocavallo silano ★
Canestrato pugliese ★
Pecorino laticauda
POUILLES
Burrata
Caciocavallo silano★,
Cacioricotta,
Canestrato di vacca o di pecora,
Stracciata,
Pecorino dauno
CAMPANIE
Caciocavallo podolico,
Caciocavallo silano★,
Caciocavallo occhiato,
Mozzarella di bufala,
Provolone del monaco,
Scamorza
BASILICATE
Caciocavallo silano★,
Cacioricotta,
Canestrato moliterno stagionato in fondaco,
Pecorino di filiano★
CALABRE
Caciocavallo podolico
Caciocavallo silano★,
Pecorino crotonese
SICILE
Primo Sale
Calcagno,
Canestrato di vacca o di pecora,
Pecorino siciliano★,
Piacentinu ennese,
Ragusano★,
Vastedda della valle del belice
MER MÉDITERRANÉE
50 km



## Almkäse

Il tient son nom de l'allemand *Alm*, qui signifie « pâturage alpin ». Ce fromage, en partie au lait cru entier et en partie au lait écrémé, est l'un des plus anciens de Bolzano. Les fromages sont retournés, grattés et brossés chaque jour pendant trois mois jusqu'à ce qu'ils aient une couleur allant de blanc ivoire à jaune paille et qu'ils soient parsemés de petits trous.

SAVEUR Goût affirmé, avec des notes plutôt douces et un arôme floral évoquant les prairies alpines.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se râpe et fond bien. Emballé dans de fines tranches d'aubergine poêlées, servi avec du pain aux olives et un schiava grigia blanc.

| |
|---|
| **ITALIE** Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 6-8 mois |
| **Poids et forme** 7-14 kg, ronde |
| **Taille** D. 35-40 cm, H. 8-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Asiago DOP

Produit exclusivement dans des régions officiellement reconnues, ce fromage tient son nom d'un plateau homonyme des montagnes de la Vénétie. Deux formes existent : le pressato, à la pâte molle et parsemée de trous irréguliers, vient des pâturages de basse altitude ; l'allevo, à pâte pressée, à base de lait de pâturages de montagne.

SAVEUR D'une texture humide et élastique, le pressato est parfumé, plutôt salé et légèrement piquant. L'allevo est plus sec. Il s'effrite lorsqu'on le déguste et dégage une saveur salée et épicée.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec un cabernet-sauvignon des cols orientaux du Frioul ou un torcolato maculan.

| |
|---|
| **ITALIE** Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 20-40 jours |
| **Poids et forme** 11-15 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-40 cm, H. 11-15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |





## Bagòss

Bagòss est le surnom local des habitants de Bagolino. Fait avec le lait cru de bétail paissant sur des pâturages de montagne, ce fromage à pâte pressée doit être affiné pendant au minimum 12 mois, la moyenne allant de 24 à 36 mois. Pendant cette période, les fromages sont brossés avec de l'huile de lin brute, ce qui donne à la croûte une couleur ocre-brun.

SAVEUR De forts arômes de safran, puis de prairies en fleur et de foin. Des notes de verdure fraîche se combinant avec un léger goût d'amande et une finale piquante.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme fromage de table ou râpé sur des pâtes, avec un vin robuste, comme l'amarone.

| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** Plus de 12 mois |
| **Poids et forme** 14-22 kg, ronde |
| **Taille** D. 40-50 cm, H. 12-14 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |







## Bastardo del grappa

Fabriqué dans les chalets d'alpage autour de Grappa durant l'été, son nom « bastardo » vient du mélange de lait de brebis, de chèvre et de vache avec lequel il était fait. Aujourd'hui il n'est produit qu'avec du lait de vache cru. Sa croûte est jaune moutarde avec des taches brunes couleur brûlé.

SAVEUR La pâte légère, parsemée de petits trous, est couleur paille et s'assombrit en vieillissant. L'arôme est floral et la saveur riche faite de notes d'herbes sauvages intensifiées par la maturation.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de la semoule ou des gnocchi de pommes de terre et un cabernet franc ou un chardonnay pétillant.



| |
|---|
| **ITALIE** Vénétie |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 2,5-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 25-30 cm, H. 2-8 cm |
| **Lait** Vache ou chèvre |
| **Classification** Pâte molle ou pressée |
| **Producteur** Divers |



## Bettelmatt

On dit que la saveur de ce fromage à croûte rouge vient d'une herbe connue sous le nom de mottolina que l'on trouve uniquement sur les pâturages d'altitude du val d'Ossola, mais peut-être ce goût unique vient-il simplement de la qualité des prairies. Le bettelmatt est fabriqué en été avec le lait des vaches braunvieh, avec les mêmes méthodes de production que le gruyère.

SAVEUR Quelquefois parsemé de trous irréguliers de taille moyenne, il possède un arôme fort, beurré et herbeux. Sa saveur est douce quoique salée, avec une finale terreuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Traditionnellement servi comme fromage de table, il est très bon avec de la polenta.



| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 8-10 kg, ronde |
| **Taille** D. 45-55 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et pressée |
| **Producteur** Divers |



## Bitto DOP

Baptisé du nom du torrent Bitto, ce fromage est fabriqué pendant les mois d'été dans des fromageries d'alpage, ou *calecc*, des refuges en pierre sans toiture que l'on couvre de toile lorsqu'on les utilise. C'est là que le processus de maturation commence, mais il sera achevé dans les fromageries de la vallée et peut durer jusqu'à dix ans.

SAVEUR Lorsqu'il est jeune, ce fromage a une saveur douce et parfumée qui développe des notes de noisette et de caramel caractéristiques après au moins six mois de maturation.

COMMENT LE DÉGUSTER On l'emploie dans des plats locaux comme les *pizzoccheri*, un genre de tagliatelles, et les *sciatt*, des beignets à la pâte de sarrasin.



| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 70 jours - 1 an |
| **Poids et forme** 8-25 kg, ronde avec un rebord concave |
| **Taille** D. 50 cm, H. 9-12 cm |
| **Lait** Vache et chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





**CANESTRATO MOLITERNO**
Le caillé est pressé à la main dans des paniers en jonc. Une fois sorti des paniers, il est frotté avec de l'huile d'olive, et quelquefois du vinaigre, pour lui donner cette croûte cireuse et lisse saupoudrée de moisissures brunes et blanches (voir p. 112).



## Bra DOP

Ce fromage porte le nom de la ville de Bra, réputée pour son festival du fromage organisé par le mouvement Slow Food. Le bra classique est fait avec du lait de vache, dans des fromageries de plaine, et peut contenir de petites quantités de lait de brebis ou de chèvre. Le bra tenero est un fromage à pâte molle, affiné pendant 45 à 60 jours ; le bra duro est vieilli pendant au moins 180 jours.

SAVEUR Le bra tenero (photo) est souple, doux et parfumé, tandis que le bra duro a une attaque délicieuse mais si intense qu'elle peut être piquante.

COMMENT LE DÉGUSTER Le bra tenero peut se consommer en plat principal, le bra duro râpé sur des pâtes. Servez-le avec un bricco dell'uccellone rouge ou un gavi dei gavi blanc.



| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 1-2 mois ; 8-9 mois |
| **Poids et forme** 5-9 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-40 cm, H. 7-9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Branzi

Le branzi, originaire du village du même nom, est fabriqué avec le lait des vaches braunvieh. Autrefois, on ne le fabriquait que dans des chalets d'alpage, en été ; il est maintenant produit toute l'année. C'est une variété de *formai de mut* (fromage de montagne) dont la pâte jaune pâle est parsemée de trous et enveloppée dans une croûte brun-jaune.

SAVEUR Jeune, sa saveur est douce et laiteuse avec un léger arôme d'herbe. Vieilli, on peut le râper. Son goût est alors plus fort et piquant et rappelle la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans la polenta taragna, une polenta au fromage et au beurre, et avec des gnocchi à base de farine de châtaigne. Avec un valcalepio rosso.



| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 1-7 mois |
| **Poids et forme** 5-15 kg, ronde |
| **Taille** D. 40-45 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Burrata

Un fromage à pâte filée très proche de la mozzarella. Il n'en diffère que par la technique d'étirement employée pour le fabriquer et par son cœur de crème de petit-lait. Burrata signifie « beurrée » en italien, et, à ce niveau, ce fromage tient toutes ses promesses.

SAVEUR Consommez-le frais, à température ambiante. Il possède un arôme riche et beurré et une saveur légère et douce, avec la consistance d'une mozzarella très molle.

COMMENT LE DÉGUSTER Mélangé avec de l'avocat, des tomates et de l'huile d'olive ou bien avec du jambon sec. Servez-le avec un primitivo di manduria ou un moscato di trani.



| |
|---|
| **ITALIE** Pouilles |
| **Âge** 24-48 heures |
| **Poids et forme** 250-500 g, boule |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



# Caciocavallo

Ce fromage à pâte molle est un archétype de la technique de fabrication italienne appelée *pasta filata*, ou « caillé filé ». Principalement produit en Italie du Sud, mais il en existe de nombreuses variantes régionales. Il est fabriqué avec du lait de brebis, de chèvre ou de buffle. On le trouve également fumé.

SAVEUR Durant les 30 premiers jours de sa maturation, il est doux, laiteux et beurré. Au bout de 90 jours, il devient âcre avec des saveurs huileuses et de gibier.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec du pain de campagne et un vin blanc pétillant.

| |
|---|
| **ITALIE** Partout |
| **Âge** De quelques jours à un an |
| **Poids et forme** 1-10 kg, boule |
| **Taille** D. 11-20 cm, H. 23 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |





# Caciocavallo occhiato

Ce fromage à pâte filée classique présente de nombreux trous ronds ou « yeux », comme le suggère le terme *occhio* présent dans le nom. Il est produit avec le lait des troupeaux qui paissent dans les montagnes de Campanie.

SAVEUR Typiquement généreux en arôme propionique, ce fromage est élastique lorsqu'il est jeune, et friable une fois vieilli. Il est plus doux que piquant et on y décèle des notes d'agrumes et de fleurs.

COMMENT LE DÉGUSTER À savourer seul, dans une salade ou avec des légumes. Accompagnez-le avec un aglianico sorrentino ou, pour ceux qui préfèrent des goûts plus doux, essayez un lacryma christi del vesuvio.

| |
|---|
| **ITALIE** Campanie |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 8-12 kg, ovale ou boule |
| **Taille** D. 30 cm, H. 33 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |





# Caciocavallo podolico

Encore souple lorsqu'il est jeune, ce fromage au lait entier durcit au bout de quatre mois d'affinage. C'est un caciocavallo typique, fabriqué avec le lait des vaches de Podolie qui paissent sur les pâturages montagneux des Apennins.

SAVEUR Extrêmement parfumé, avec des touches végétales d'herbes et de fleurs des montagnes. Après une attaque tout en douceur, il fond littéralement dans la bouche et laisse des touches prononcées de noisette et d'épices.

COMMENT LE DÉGUSTER Lorsque le fromage est bien affiné, servez-le simplement accompagné d'un peu d'huile d'olive. Il se marie bien avec un aglianico del vuolture di paternoster ou un moscato di saracena.

| |
|---|
| **ITALIE** Latium, Campanie et Calabre |
| **Âge** 1 mois - 1 an |
| **Poids et forme** 2-3 kg, ovale ou boule |
| **Taille** D. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Caciocavallo silano DOP

Né au Moyen Âge, ce fromage à pâte molle au lait de vache était déjà connu au XIV^e siècle, et, de nos jours, il est resté populaire. Sa couleur est jaune paille pâle lorsqu'il est jeune et brune une fois vieilli.

SAVEUR C'est une pâte filée classique avec des yeux petits et rares. Son goût est parfumé et franchement doux avec des notes laiteuses et beurrées lorsqu'il est jeune, puis âcres en s'affinant.

COMMENT LE DÉGUSTER Traditionnellement servi comme plat principal ou farci dans des pâtes, il se marie avec bonheur avec un greco bianco di melissa ou un rosato di scavigna.



| |
|---|
| **ITALIE** Basilicate, Calabre, Campanie, Molise, et Pouilles |
| **Âge** 1 mois - 1 an |
| **Poids et forme** 1-2,5 kg, variable (ovale sur la photo) |
| **Taille** D. 19 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Caciotta

L'un des fromages italiens les plus populaires, fabriqué dans tout le pays. Il est fait avec tous types de lait – parfois mélangés et vendu comme fromage frais ou à pâte molle on peut aussi le laisser s'affiner pour qu'il durcisse.

SAVEUR Habituellement léger et doux avec un arôme crémeux et laiteux lorsqu'il est fait avec du lait de vache ; il sera plus intense, beurré, et évoquera les champignons s'il est fait avec du lait de brebis ou de chèvre, ou un mélange des deux.

COMMENT LE DÉGUSTER En en-cas. Avec divers spumante classico, un vin rouge jeune et fort, comme un rosso di Franciacorta, ou, si vous en trouvez, un vino novello.



| |
|---|
| **ITALIE** Partout |
| **Âge** De quelques jours à 2-3 mois |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache, brebis ou chèvre |
| **Classification** Variable |
| **Producteur** Divers |



## Calcagno

Ce fromage de brebis traditionnel est fait en ajoutant simplement des grains de poivre noir dans le caillé, qui est ensuite égoutté dans des paniers en jonc tressés à la main et, une fois salé, affiné pendant au moins trois mois. Les paniers laissent un motif sur la croûte jaune-brun.

SAVEUR Avec l'âge, le calcagno devient granuleux et, au fur et à mesure de son affinage, plus salé, âcre et épicé, et la saveur ovine est plus marquée.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, servez-le avec des poivrons grillés et utilisez un fromage plus vieux si vous souhaitez le râper sur un plat de pâtes ou de légumes. Avec un torgiano rosso ou un vin blanc de vendanges tardives.



| |
|---|
| **ITALIE** Sardaigne et Sicile |
| **Âge** 3-10 mois |
| **Poids et forme** 10-15 kg, ronde |
| **Taille** D. 26-40 cm, H. 16 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |



# Gorgonzola DOP

Tout est séduisant dans le gorgonzola – son aspect rustique mais élégant, sa texture voluptueuse qui fond en bouche, son arôme musqué et son attaque douce et épicée. Même son nom séduit. On pense qu'il s'agit du premier fromage à pâte persillée, et ses racines plongent dans le folklore et la légende.

La version la plus charmante est l'histoire selon laquelle un jeune homme insouciant, distrait par l'amour, laissa un sac de caillé gorgé d'eau suspendu toute une nuit dans une cave humide. Le jour suivant, espérant dissimuler son erreur, il ajouta ce caillé à la production du matin. Quelques semaines plus tard, il s'aperçut qu'il y avait une moisissure verdâtre qui s'était développée dans le fromage. Curieux, il en goûta un morceau et trouva cela si bon qu'il répéta le procédé ; le reste, comme on dit, appartient à l'Histoire.

Le nom original du gorgonzola fut stracchino di gorgonzola, dérivé du terme italien *stracca* qui signifie « éreinté », car on le faisait à l'automne, lorsque les vaches épuisées revenaient des pâturages de montagne vers les prairies humides de Lombardie, dont Gorgonzola fut le centre commercial pendant des siècles. Aujourd'hui, le gorgonzola est fabriqué, selon des règles strictes, par une quarantaine de petites fromageries familiales et de grandes usines. Quelques artisans fromagers continuent à employer du lait non pasteurisé et suivent la méthode traditionnelle du « caillé de deux jours » qui consiste à laisser la moisissure apparaître naturellement dans le caillé puis à le mélanger avec le caillé de la traite du matin. Depuis le milieu des années 1900, toutefois, l'essentiel de la production de gorgonzola a lieu dans des usines qui emploient du lait pasteurisé et la méthode « caillé d'un jour », où la moisissure bleue est introduite dans le lait, produisant ainsi plus de bleu que dans le fromage traditionnel, même si la saveur est moins forte.

Le gorgonzola se présente en grosses meules et, lorsqu'il est à maturité, les bords enflent comme la berge d'une rivière prête à s'effondrer. Il peut être un peu grisâtre sur les bords – mais il ne doit en aucun cas être brun, signe d'un dessèchement excessif et d'une mauvaise conservation.

**SAVEUR** Les marbrures et les taches de moisissure bleue, irrégulièrement réparties, confèrent une saveur épicée prononcée à ce fromage riche et crémeux. Il est plus onctueux et goûteux que le stilton mais tout aussi fort, tandis que le roquefort est plus puissant et légèrement plus salé.

**COMMENT LE DÉGUSTER** En bouchées sur des tranches épaisses de pain aux noix ou mélangé avec des pâtes chaudes, un peu de crème ou de mascarpone et des pignons grillés. Mélangez-le à des salades de tomates bien mûres, des flageolets et une sauce au miel ou ajoutez-le à des sauces. Il est délicieux zébré d'un filet de miel et accompagné d'un vin doux comme le marsala, un rouge robuste, voire un rosé.



**Les moules.** *Chacun porte le numéro du producteur, qui est ainsi gravé sur le fromage.*

| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie et Piémont |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 6-13 kg, ronde |
| **Taille** D. 25-30 cm, H. 15-20 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



## À LA LOUPE

En 1970, un consortium fut créé pour s'assurer que le gorgonzola n'était fait qu'avec du lait de zones spécifiques, par des producteurs homologués. Ce sont les conditions pour recevoir le « G », marque du consortium.



**LE CERCLAGE EN BOIS** Une fois ferme, le fromage est sorti du moule, frotté et roulé dans du sel ou dans des bains de saumure pour diminuer les coûts de main-d'œuvre, puis il est placé dans une large ceinture faite de fines lattes de bois pour l'affinage.





**LA MATURATION** Traditionnellement affinés dans des *casere*, des caves naturelles, dans des conditions idéales pour la formation naturelle de la moisissure, ils sont maintenant affinés dans des pièces spéciales pour s'assurer la régularité et la qualité requises par le marché d'aujourd'hui.



**LE PERÇAGE ET LA NOTATION**
Une fois le salage, le passage au « purgatoire » pour l'étuvage et quatre semaines de maturation achevés, chaque fromage est percé avec des aiguilles épaisses, ce qui encourage la propagation de la moisissure bleu-vert. Puis, un affineur prélève un échantillon pour vérifier si la moisissure bleue se répartit uniformément.

**L'EMBALLAGE ALUMINIUM**
Le papier aluminium ralentit le développement de la moisissure et empêche le fromage de sécher.



*L'intérieur blanc ivoire est plus pâle que celui des autres fromages persillés et presque translucide.*

*Une fois exposée à l'air, la moisissure bleue se propage le long des tunnels creusés par les aiguilles.*



Quart de meule



*La croûte blanche et collante est couverte d'un mélange de moisissures orange, brunes, rouges, grises et bleues.*

## Canestrato moliterno

Coagulé avec de la présure de chevreau, ce fromage à pâte pressée est moulé et égoutté dans des paniers en jonc, des *canestri*, puis affiné dans des réserves appelées *fondachi* qui sont situées au minimum à 700 m au-dessus du niveau de la mer.

SAVEUR Le primitivo a moins de six mois, son goût est doux et salé ; le stagionato, affiné pendant 6-12 mois, est âcre et salé, et enfin, l'extra, au-delà de 12 mois, est très dur, cassant, relevé et salé.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec des quartiers de pommes lorsqu'il est jeune, il sera parfait râpé une fois plus affiné. Idéal avec un verre d'aglianico del vulture riserva.

| |
|---|
| **ITALIE** Basilicate |
| **Âge** 2-18 mois |
| **Poids et forme** 2-3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20-25 cm, H. 10-15 cm |
| **Lait** Brebis ou chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Canestrato pugliese DOP

Comme tous les canestrato, ce brebis tient son nom des paniers de jonc employés pour l'égoutter. Pendant l'affinage, la croûte est frottée à l'huile d'olive et au vinaigre de vin pour lui donner une couleur dorée.

SAVEUR La pâte est ferme, couleur paille, avec de petits trous. Son goût laiteux révèle des notes douces qui évoluent vers le salé et le relevé, avec une touche d'agneau rôti.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé sur des pâtes, dans les plats d'artichauts régionaux ou sur de l'agneau farci et des côtelettes de veau. Avec un rouge comme un nero d'avola ou un primitivo di manduria dolce naturale, plus doux.

| |
|---|
| **ITALIE** Corato, Pouilles |
| **Âge** 2-12 mois |
| **Poids et forme** 7 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Caseificio Pugliese, Corato |





## Caprino fresco

Le nom de ce fromage en est une lumineuse description : *capra* signifie « chèvre » et *fresco*, « frais ». Le caprino fresco est fabriqué selon une méthode ancienne consistant à laisser le caillé coaguler plus de 24 heures en utilisant une faible quantité de présure. Il en existe au moins dix variétés produites dans toute l'Italie.

SAVEUR Il est friable et dégage un parfum acidulé, frais et délicat, citronné, mêlé à un arôme de noisette, légèrement caprin.

COMMENT LE DÉGUSTER On le sert avec du pain ou des biscuits salés, on peut aussi l'employer pour farcir des pâtes ou de la bresaola. Avec un verre de franciacorta millesimato.

| |
|---|
| **ITALIE** Partout |
| **Âge** 2-5 jours |
| **Poids et forme** 50-150 g, petites bûche |
| **Taille** D. 3-5 cm, L. 10-15 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Caprino stagionato

Le caprino stagionato est fabriqué dans toute l'Italie, et en particulier là où les pâturages sont maigres, car, contrairement aux vaches et aux brebis, les chèvres naviguent et apprécient de brouter sur des sols arides et rocailleux.

SAVEUR Il possède une fine couche de moisissure poudreuse blanche rehaussée de bleu et de gris. Sa pâte est ivoire et, lors de l'affinage, son goût s'améliore, il développe un arôme et un goût de noisette et se révèle plus nettement caprin.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait comme fromage de table et délicieux râpé sur un plat de pâtes. Appréciez-le avec un verre de merlot di torre rosazza.



| |
|---|
| **ITALIE** Partout |
| **Âge** 1-6 mois |
| **Poids et forme** 2-3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20-25 cm, H. 10-15 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Carnia

Ce fromage à pâte pressée est produit avec le lait des vaches de race brune italienne qui paissent dans les Alpes. Les meilleurs sont faits avec du lait cru et affinés pendant une année, mais, pour se garantir un revenu régulier, la plupart des producteurs le vendent aux alentours de six mois.

SAVEUR Jeune, il est doux et devient plus aromatique en vieillissant. Toutefois, comme les pâturages changent, il en va de même pour son arôme et sa saveur, qui seront soit herbeux, soit fruités.

COMMENT LE DÉGUSTER Se trouve surtout dans la frico, une sorte d'omelette locale, avec un vin local comme un refosco isonzo del friuli ou un verduzzo friulano passito.



| |
|---|
| **ITALIE** Frioul-Vénétie Julienne |
| **Âge** 6-12 mois ou plus |
| **Poids et forme** 8 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Casatella trevigiana

La présence du mot *casa* (maison) dans le nom de ce fromage frais est une indication de sa destination initiale. On le préparait dans les foyers pour la consommation familiale, plutôt que pour la vente. Aujourd'hui, cependant, il est fabriqué industriellement dans toute la région par de petites coopératives.

SAVEUR Un fromage souple, tendre, crémeux et luisant, avec des notes beurrées et laiteuses et une texture fondant dans la bouche. Il peut présenter de petits trous irréguliers.

COMMENT LE DÉGUSTER On l'utilise habituellement pour farcir de la bresaola, qui aura sa place dans un plat d'hiver italien. Le casatella va bien avec le prosecco millesimato bisol, un vin pétillant.



| |
|---|
| **ITALIE** Vénétie |
| **Âge** 5-10 jours |
| **Poids et forme** 0,4-2,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 8-22 cm, H. 4-6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |





**RICOTTA AFFUMICATA** Une semaine après le pressage, les fromages sont fumés au-dessus de feux de bois de conifère encore vert. L'extérieur prend une teinte brun noisette et l'intérieur absorbe les arômes fumés du feu (voir p. 135).



## Casciotta d'Urbino DOP

On trouve la première trace de ce fromage en 1545 dans les écrits de Montefeltro Duke ; on dit également qu'il s'agissait d'un des fromages préférés de Michel-Ange. C'est un fromage à pâte molle fait d'un mélange de lait de brebis et d'un peu de lait de vache.

SAVEUR Il est blanc ou légèrement jaune, à la texture élastique ; l'arôme et le goût sont doux, avec des notes végétales.

COMMENT LE DÉGUSTER Habituellement consommé en fromage de table, il accompagne bien un verdicchio dei castelli di jesi casal serra ou un malvasia delle lipari.

| |
|---|
| **ITALIE** Montemaggiore al Metauro, Marches |
| **Âge** 20-30 jours |
| **Poids et forme** 0,8 - 1,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 12-16 cm, H. 5-7 cm |
| **Lait** Brebis et vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Fattorie Marchigiane Cons. Coop. |





## Casolet

Produit dans le massif d'Adamello ; son nom signifie « petit fromage ». La croûte arbore la rosa camuna, une représentation ancienne de rose retrouvée parmi les gravures sur pierre de Capo di Ponte.

SAVEUR La croûte fine et orange est couverte de moisissures poussiéreuses blanches et grises. La pâte jaune paille est souple et veloutée avec un arôme de fruits fermentés. Les douces saveurs herbeuses changent au gré des pâturages.

COMMENT LE DÉGUSTER À savourer avec des figues sèches et un vendemmia tardiva cavit ou un franciacorta millesimato bellavista.

| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie et Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 2-12 mois |
| **Poids et forme** 1,3-2 kg, triangle |
| **Taille** D. 20-25 cm, H. 5-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |





## Castelmagno DOP

C'est un fromage ancien fait avec le lait des vaches piémontaises. Traditionnellement, on encourageait la formation à l'intérieur du fromage d'un peu de bleu par les craquelures de la croûte et du caillé. Aujourd'hui, beaucoup sont mis en vente avant que cette moisissure naturelle ne se développe.

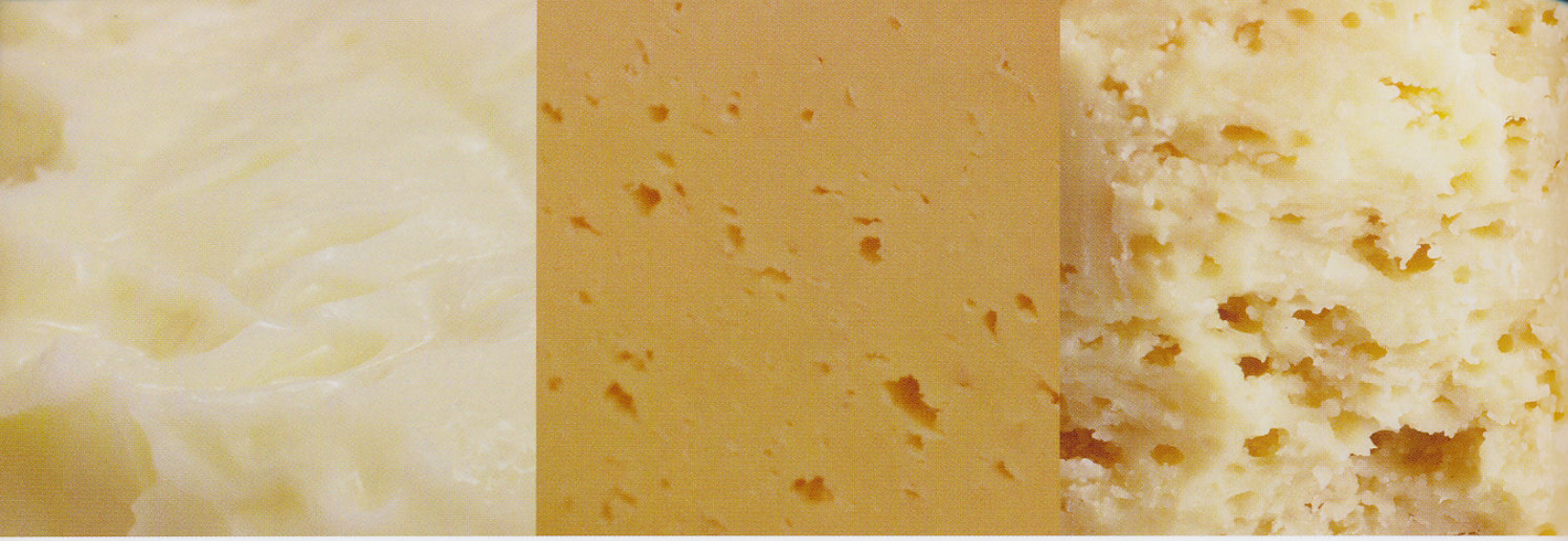
SAVEUR La croûte est ridée, l'intérieur est jaune pâle et très friable ou cassant au centre. Délicat lorsqu'il est jeune, il devient fort et très salé à maturité.

COMMENT LE DÉGUSTER Consommé seul accompagné d'un barolo ; on le retrouve aussi dans les fondues ou les veloutés (sauces crémeuses au fromage). Délicieux avec du miel.

| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 2-7 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-25 cm, H. 12-20 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |









## Crescenza

Ce fromage frais tient son nom du latin *carsenza*, « *focaccia* » en italien, une sorte de pain, car, lorsqu'il est conservé dans un environnement chaud, il fermente, gonfle comme du pain en train de lever et fait éclater sa fine croûte.

SAVEUR Le crescenza est un fromage frais et délicat avec un goût doux et équilibré et un arôme citronné, laiteux et crémeux. La pâte est humide et poisseuse.

COMMENT LE DÉGUSTER En Italie, le crescenza entre parfois dans la préparation d'une sauce aux châtaignes délicieuse ou dans des recettes à base de pâte feuilletée. Il se marie bien avec le pinot nero ou le valcalepio rosso.



| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 5-10 jours |
| **Poids et forme** 1,8-2 kg, brique |
| **Taille** L. 16-20 cm, H. 4-5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Dobbiaco

Contrairement à la plupart des fromages italiens, celui-ci est de forme rectangulaire ou semblable à une grosse brique, et donc facile à découper. Il est fait avec du lait de vache dans la ville de Dobbiaco, en montagne, dans la splendide région du Val Pusteria.

SAVEUR La croûte est rougeâtre ou brun-rouge et légèrement collante. La pâte est souple et d'une couleur paille pâle avec quelques petits trous irréguliers. Frais et citronné, il devient doux ensuite, avec un arôme beurré, végétal et rappelant la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait sur un plateau de fromages, avec du pain de seigle et un vin parfumé et généreux ou servi avec de la polenta.



| |
|---|
| **ITALIE** Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 3-5 mois |
| **Poids et forme** 5 kg, brique |
| **Taille** L. 40 cm, l. 10 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Latteria di Dobbiaco |



## Fiore sardo DOP

Le fiore sardo date certainement de l'âge du bronze, et certains fromages sont encore faits par des bergers dans des chalets sur des foyers ouverts puis stockés au milieu des chevrons pour les imprégner de leurs tonalités fumées.

SAVEUR La croûte brune, frottée à l'huile d'olive, a un arôme et un aspect uniques. La texture est dure et cassante, avec la saveur douce spécifique du lait de brebis et une finale longue, fumée, salée et relevée.

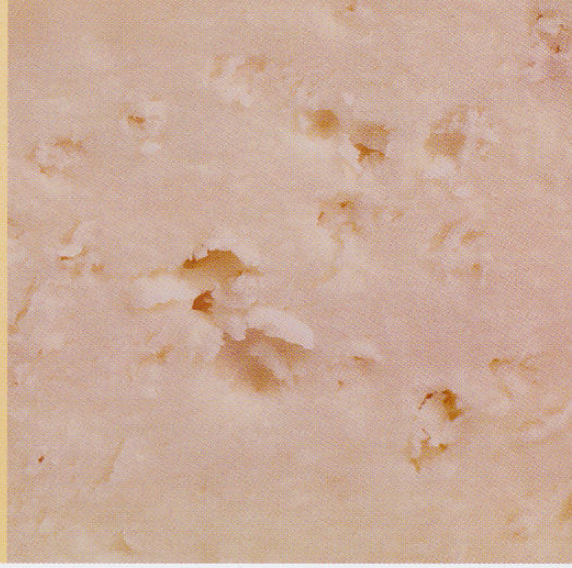
COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le en hors-d'œuvre avec des fèves fraîches. Vieux, il peut être râpé sur une multitude de plats de pâtes et de légumes.



| |
|---|
| **ITALIE** Sardaigne |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 1,5-4 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-25 cm, H. 10-15 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |







# Fontal

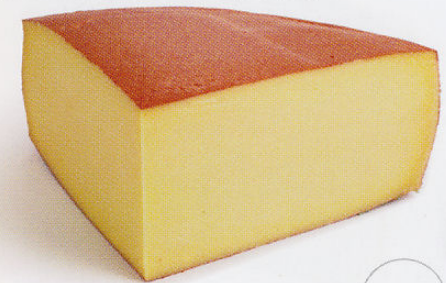
Le fontal est la combinaison de deux fromages célèbres : le fromage de montagne fontina et l'emmental. Il est produit industriellement dans presque tout le nord de l'Italie et tout au long de l'année, contrairement au fontina, qui n'est produit qu'en été.

SAVEUR La croûte est brun-rouge et la pâte est dense, jaune paille, lisse et légèrement élastique. C'est un fromage très parfumé, avec des notes beurrées et laiteuses et une touche d'amandes.

COMMENT LE DÉGUSTER Le fontal fond parfaitement : il convient donc très bien pour les fondues ou sur des champignons sauvages. Mariez-le avec un pignolo di filiputti et un terre d'agata di salaparuta.



| | |
|---|---|
| **ITALIE** | Gottolengo, Lombardie |
| **Âge** | 45-60 jours |
| **Poids et forme** | 8-10 kg, ronde |
| **Taille** | D. 30-40 cm, H. 7-10 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte pressée |
| **Producteur** | Scuola Casearia Pandino, Caseificio Foresti, Gottolengo |



# Fontina DOP

Il s'agit d'un fromage exceptionnel, fabriqué deux fois par jour avec le lait des vaches valdostana qui broutent au pied du mont Blanc. Il date du Moyen Âge et l'on pense que son nom était celui d'une famille locale, les Fontin.

SAVEUR La croûte lavée est rougeâtre et collante. La pâte, souple, présente de petits trous et possède une saveur de noisette, douce, qui évoque les pâturages sur lesquels paissent les vaches.

COMMENT LE DÉGUSTER Réputé comme ingrédient de la fonduta, un plat où le fromage est battu avec des œufs et de la crème. Il accompagne bien les vins rouges goûteux.



| | |
|---|---|
| **ITALIE** | Saint-Christophe, val d'Aoste |
| **Âge** | 3 mois |
| **Poids et forme** | 8-12 kg, ronde |
| **Taille** | D. 30-40 cm, H. 7-10 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte pressée |
| **Producteur** | Cooperativa Produttori Latte e Fontina, Saint-Christophe, Aosta |



# Formaggella del luinese

Ce fromage est produit avec le lait de chèvres broutant sur des pâturages alpins. Contrairement à de nombreux chèvres, il est fait avec du lait frais conservé dans des cuves pendant environ 30 heures à 4 °C avant de passer à la coagulation. Le caillé est ensuite coupé en très petits morceaux pour obtenir une texture souple et homogène.

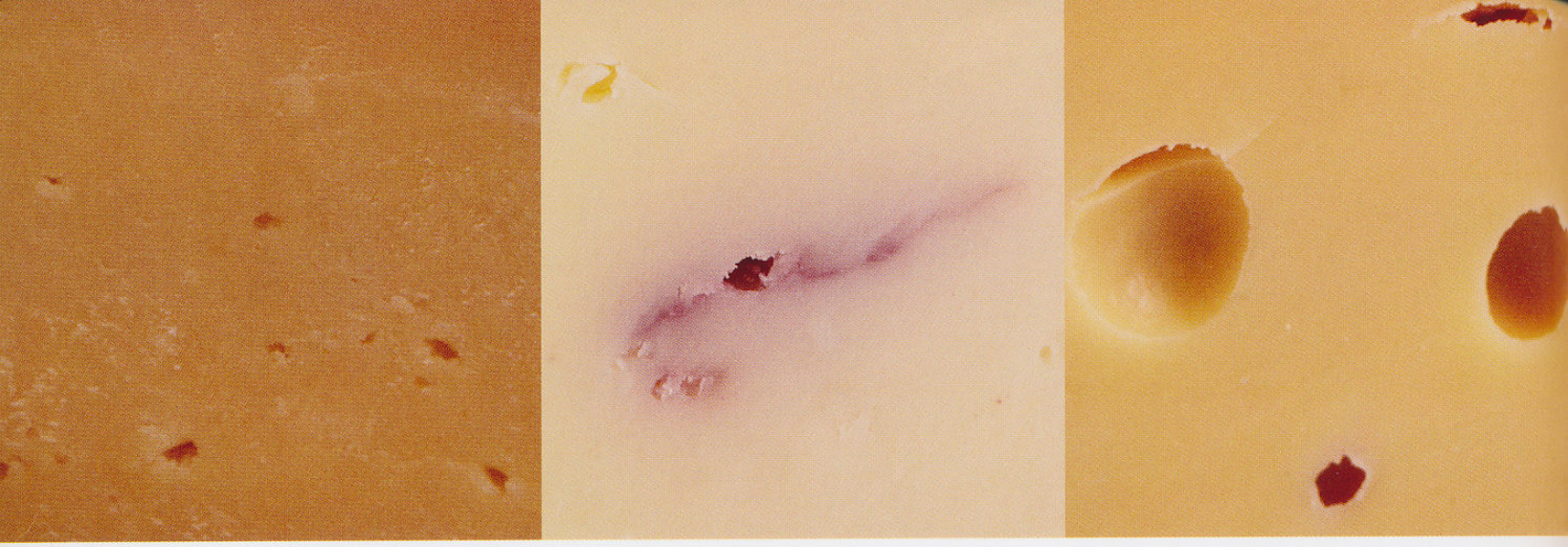
SAVEUR La croûte est blanche et ridée ; la pâte humide et un peu friable. Il dégage un formidable arôme caprin, mélange d'herbes et de laine de chèvre, et son goût est doux.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec un cabernet-sauvignon di walch ou un moscato strevi passito.



| | |
|---|---|
| **ITALIE** | Lombardie |
| **Âge** | 20-30 jours |
| **Poids et forme** | 700-900 g, ronde |
| **Taille** | D. 13-15 cm, H. 8-12 cm |
| **Lait** | Chèvre |
| **Classification** | Frais affiné |
| **Producteur** | Divers |







## Formaggio di fossa

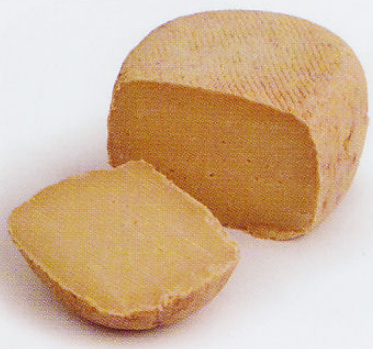
Le terme *fossa*, « trou », fait référence à la manière dont les fromages sont stockés dans des trous pratiqués dans les parois des grottes à Sagliano. Ils sont ensuite scellés avec de la pâte de craie pour que la température ne varie pas lors de l'affinage.

SAVEUR Ce fromage est couvert d'une moisissure verte, jaunâtre et blanche, et sa saveur varie beaucoup. Toutefois, il a habituellement une odeur forte et un goût franchement amer. C'est un fromage inoubliable !

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé sur des pâtes locales, comme des passatelli ou des tortelloni, et dans le minestrone. Impressionnant lorsqu'on le sert avec un cagnina di romagna ou, mieux, avec un albana passito.



| |
|---|
| **ITALIE** Émilie-Romagne et Marches |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis, vache ou les deux |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Formaggio ubriaco

*Ubriaco*, ou « saoul », fait référence à la technique qui consiste à placer les jeunes fromages dans des tonneaux remplis de restes de peaux et de grains de raisin issus de la fabrication du vin. Ils sont arrosés de vin pendant deux ou trois jours, puis laissés une semaine ou plus, le temps qu'ils s'affinent et durcissent.

SAVEUR La richesse crémeuse de ce fromage se marie bien avec l'arôme et la saveur du vin, qui changent en fonction des préférences du fromager.

COMMENT LE DÉGUSTER Superbe s'il est servi avec des pommes de terre au four ou avec de la polenta et des champignons. Essayez-le avec un vin aromatique.



| |
|---|
| **ITALIE** Vénétie |
| **Âge** 2-12 mois |
| **Poids et forme** 2,5-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20-25 cm, H. 5-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Latteria di Soligo, La Casara di Roncolato Romano |



## Formai de mut dell'alta val brembana DOP

Le terme *mut*, fromage de montagne, évoque les pâturages alpins des vaches qui donnent leur lait à ce fromage. Sa pâte est pressée, il est produit dans 40 *casere* (laiteries de montagne), et, en hiver, 2 500 roues sont fabriquées dans la vallée.

SAVEUR Sous la croûte fine, d'une couleur entre paille et ivoire, la pâte est compacte et élastique avec des trous largement dispersés. Le goût, délicat, a un arôme évoquant le fourrage.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans de la polenta taragna, un plat local. Essayez-le avec un dolcetto d'ovada.



| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 7 semaines - 6 mois |
| **Poids et forme** 8 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Grana padano DOP

Créé au XII[e] siècle par les moines cisterciens de l'abbaye de Chiaravalle, ce fromage à pâte pressée est aujourd'hui fabriqué dans de nombreuses fromageries de la vallée du Pô. C'est le plus gros de tous les fromages DOP.

SAVEUR La croûte jaune ou jaune rougeâtre est très épaisse et la pâte est dure, blanche ou couleur paille et friable. Il possède un goût doux et fruité, un arôme parfumé avec des notes beurrées et de fruits secs.

COMMENT LE DÉGUSTER Classiquement, on l'emploie sur des pâtes *al dente*, dans les raviolis et dans des centaines d'autres recettes. Il va bien avec les vins blancs ou rouges épais et les vins pétillants.



| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 1-2 années |
| **Poids et forme** 24-40 kg, ronde |
| **Taille** D. 35-45 cm, H. 18-25 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Italico

Inventé par Egidio Galbani en 1906 en même temps que le bel paese, l'italico est maintenant fabriqué dans de nombreuses fromageries du nord de l'Italie aux côtés d'autres fromages réputés, comme le bella italia, le bella milano ou le cacio reale.

SAVEUR Il a une croûte lisse, couleur jaune paille. Sa pâte est délicate, avec parfois de petits trous irréguliers. Doux, avec des notes beurrées et laiteuses, il fond dans la bouche. Son élasticité est agréable lorsqu'on le mâche.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour la table, accompagné d'oignons crus ou de céleri. Avec un vin blanc pétillant comme un talento millesimato di carpenè malvolti.



| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie, Piémont et Vénétie |
| **Âge** 60 jours, |
| **Poids et forme** 1-2 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-20 cm, H. 8-12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Latteria

Ce fromage a été créé à la *latteria* (laiterie) Turnaria, dont les actionnaires sont les fromagers, qui peuvent utiliser les équipements et fabriquer leurs propres fromages à tour de rôle.

SAVEUR Lorsque le fromage est encore jeune, son arôme possède des notes de lait et de crème, puis de fleurs et de foin lorsqu'il vieillit. Il a un goût doux et salé et une texture élastique jusqu'à 2-3 mois, moment à partir duquel elle devient compacte et farineuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain, de l'huile d'olive, de l'origan et un verre de vin rouge : peut-être un i balzini di filiputti fumé ou un amarone della valpolicella charpenté.



| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie, Vénétie et Frioul |
| **Âge** 1-12 mois |
| **Poids et forme** 6-8 kg, ronde |
| **Taille** D. 25-35 cm, H. 5-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle ou pressée |
| **Producteur** Divers |



# Mozzarella di bufala DOP

La mozzarella est fabriquée dans le monde entier et on la trouve sous diverses formes : des boules d'un blanc pur, juteuses et riches, ou des blocs caoutchouteux et jaunes au lait de vache, qui servent pour la pizza familiale. Mais aucune n'est comparable à la mozzarella di bufala, faite avec le lait des magnifiques bufflonnes de Campanie.

Le buffle fut introduit en Italie au VII[e] siècle comme bête de somme pour labourer les marais au sud de Naples, mais, lorsque l'Empire romain se désagrégea, le système d'évacuation des eaux usées et les rivières se comblèrent. Les buffles et la terre furent finalement abandonnés, car le paludisme prospérait. Ce n'est qu'à partir du XII[e] siècle que l'on trouve des traces de fromage fait avec leur lait. Au XVIII[e] siècle, les marais furent asséchés, le paludisme quasiment éradiqué et le buffle domestiqué. La production de la mozzarella se répandit dans toute la Campanie, dans le sud de l'Italie. La recette fut rapportée de l'est de la Méditerranée et du Moyen-Orient, où l'on trouve d'autres fromages à caillés et pâtes filés, notamment en Israël et à Chypre. Riche en calcium et en protéines, avec un taux élevé de vitamines et de sels minéraux, la mozzarella est très nutritive et facile à digérer. De plus, à 21 % de matière grasse (270 kcal pour 100 g), elle est étonnamment pauvre en graisse. Protégée par des lois italiennes et européennes, elle est strictement surveillée pour en assurer la qualité et la provenance. Dans les faits, l'authentique mozzarella di bufala ne peut être faite que dans sept provinces du centre et du sud de l'Italie : Caserte et Salerne, une partie du Bénévent, Naples, Frosinone, Latina, et Rome.



**Les buffles d'eau** *de Campanie*

**SAVEUR** Coupée, elle a une texture granuleuse, composée de nombreuses couches – des gouttes de petit-lait doivent suinter. Elle est très douce et légère, comme du lait caillé (mais pas aigre), avec un arôme terreux, mousseux, et un goût évoquant le cuir neuf. Élastique au début, elle devient plus molle, sans toutefois se gondoler, plus grasse ou plus salée. Elle ne devient aigre ou amère que si elle vieillit trop.



| | |
|---|---|
| **ITALIE** | Campanie et Latium |
| **Âge** | À partir de 1 jour |
| **Poids et forme** | Variables |
| **Taille** | Variable |
| **Lait** | Bufflonne |
| **Classification** | Frais |
| **Producteur** | Divers |

**COMMENT LE DÉGUSTER** Elle est là pour donner de la texture aux plats plutôt que du goût, et pour piéger, absorber et intensifier les jus et les ingrédients et donner les plus inoubliables associations culinaires. Parfaite sur les pizzas, dans des salades de tomates assaisonnées d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de basilic ; des *melanzane* (aubergines) *alla parmigiana*, alternance d'aubergines et de mozzarella dans de la sauce tomate ; ou dans un *carrozza* (carrosse), entre deux tranches de pain, passée dans de la pâte à beignet et frite. Pour garnir une pizza ou fourrer une *calzone*, il est préférable de la trancher et de la laisser s'égoutter pendant plusieurs heures pour que la pâte ne devienne pas spongieuse.

## À LA LOUPE

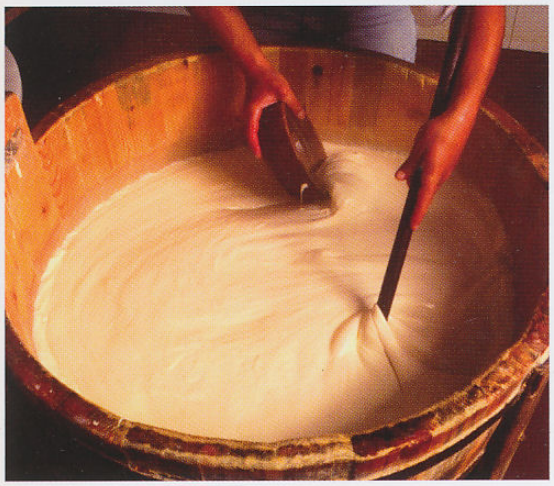
Polyvalente et malléable, la mozzarella di bufala est appréciée dans le monde entier. Toutefois, en raison de sa faible durée de vie et de son prix élevé, elle est rare en dehors de l'Europe. Celle au lait de vache est plus disponible. Faite dans les règles de l'art, sa texture sera similaire, mais elle n'aura pas ces notes de terre, de mousse et de cuir neuf du lait de bufflonne.



**LE CAILLÉ** Le caillé frais est laissé à fermenter pendant quelques heures avant d'être découpé en morceaux destinés à être passés dans un broyeur qui les réduira en petits morceaux. Ces derniers sont alors recouverts d'eau bouillante.

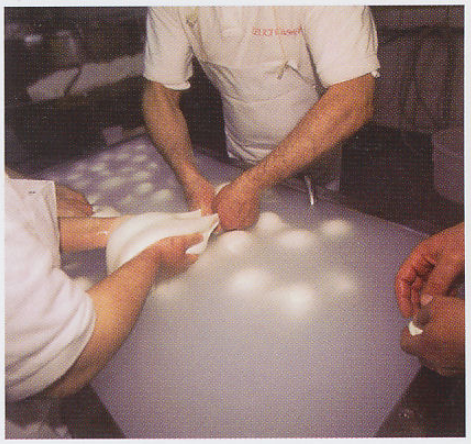


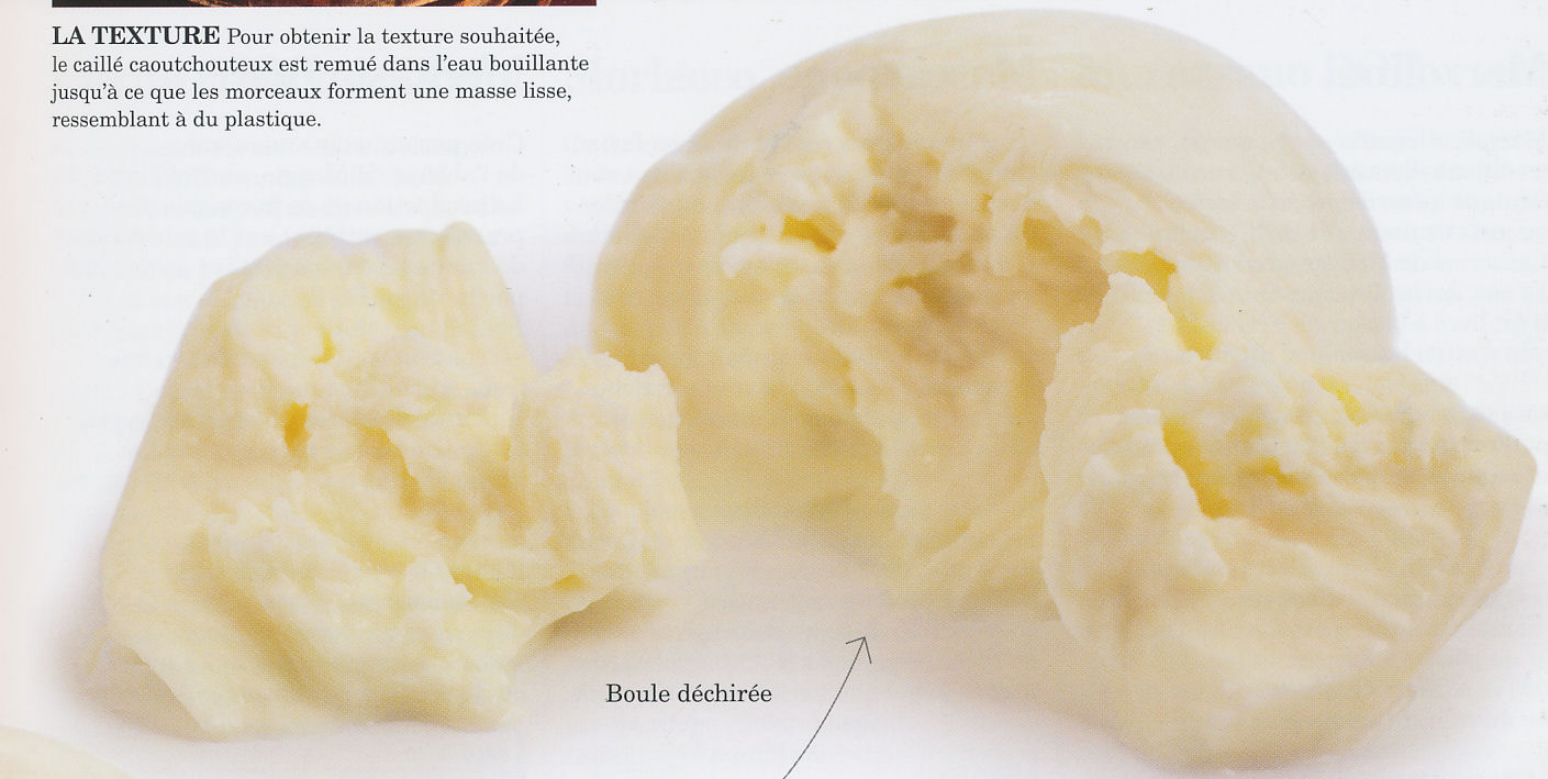
Boule complète



**LA TEXTURE** Pour obtenir la texture souhaitée, le caillé caoutchouteux est remué dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les morceaux forment une masse lisse, ressemblant à du plastique.

**LE FILAGE** Selon un procédé que l'on nomme *pasta filata*, le caillé est soulevé et filé puis découpé en boules de petite taille (*bocconcini*) ou en nattes plus ou moins grandes. Cela crée des couches de caillé où des gouttes de petit-lait se trouvent piégées dans les cercles concentriques qui ressemblent à du blanc de poulet cuit.





Boule déchirée

*Lorsqu'elle est coupée, elle doit laisser suinter une humidité laiteuse.*

*Elle ne doit pas être molle ou pâteuse lorsqu'on la coupe, mais fibreuse et élastique, de manière à ce qu'elle reprenne sa forme de départ si on la pétrit.*



**LE SAUMURAGE** Les boules sont trempées dans de la saumure froide pour absorber une petite quantité de sel qui va rehausser leur saveur et favoriser leur conservation.

## Marzolino

Marzolino signifie « petit mars », car, traditionnellement, ce brebis n'était fabriqué qu'au début de la lactation, au mois de mars. En 1533, lorsque Catherine de Médicis, alors âgée de 14 ans, devint l'épouse du roi Henri II, il fut livré à la cour de France afin d'atténuer son mal du pays.

SAVEUR Sa pâte est blanche ou jaune paille avec des trous irréguliers et regorge de saveurs douces et de notes végétales et florales.

COMMENT LE DÉGUSTER Les *bomboloni* (beignets) sont confectionnés avec du marzolino, du pain, de l'huile et du poivre. Délicieux avec de l'ansonica dell'argentario ou du sagrantino passito.



| |
|---|
| **ITALIE** Roccalbegna Grosseto, Toscane |
| **Âge** 15-90 jours, au mieux à 30 jours |
| **Poids et forme** 0,5-1,5 kg, ovale |
| **Taille** D. 15-22 cm, H. 9-13 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Caseificio "Il Fiorino", Roccalbegna Grosseto |



## Mascarpone

Ce fromage frais est fabriqué en faisant chauffer de la crème et en laissant son acidité naturelle la séparer ou la faire coaguler avant d'égoutter le petit-lait. Il date du XII[e] siècle et on dit que c'était un des mets favoris de Napoléon.

SAVEUR De la couleur du lait, lisse et velouté comme de la crème fraîche bien riche, il a un goût doux et citronné et un arôme ample, prononcé et beurré.

COMMENT LE DÉGUSTER Indispensable pour confectionner du tiramisù et des charlottes, il est également fantastique avec des pommes en tranches saupoudrées de sucre et arrosées de citron. Pour une association parfaite, mariez-le avec un vin à dessert classique.



| |
|---|
| **ITALIE** Partout |
| **Âge** Prêt au bout de 1 jour |
| **Poids et forme** 100-200 g, en pot |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



## Montasio DOP

Créé par un moine anonyme de l'abbaye de Moggio, au XIII[e] siècle. La production de ce fromage à pâte pressée est protégée par le consortium de montasio depuis 1987 et également par le statut DOP.

SAVEUR Son goût dépend de son âge : frais, semi-affiné ou très vieux. Il peut être laiteux et beurré lorsqu'il est jeune, salé et parfumé une fois affiné. Il peut présenter de petits trous.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez le montasio avec de gros raviolis et des asperges. Accompagnez-le d'un verre de sassò di felluga, au caractère intense et épicé, ou de picolit del collio, doux.



| |
|---|
| **ITALIE** Vénétie |
| **Âge** 2-12 mois |
| **Poids et forme** 6-8 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-35 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio |





## Monte veronese DOP

Ce fromage a été créé en 1273, lorsque l'évêque Bartholomeus della Scala autorisa les bergers cimbres à s'installer dans les monts Lessini (Alpes). Encore aujourd'hui, pâturages et vaches laitières constituent les éléments fondamentaux de ce produit traditionnel.

SAVEUR Doté d'une croûte brun-jaune (quelquefois traitée à l'huile), c'est un fromage compact et élastique avec un goût herbeux léger lorsqu'il est jeune. Il devient friable et floral à mi-affinage puis épicé et fruité lorsqu'il est vieux.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec des fruits et des noix. Accompagnez-le d'un rouge charpenté, comme un recioto di soave ; s'il est très vieux, choisissez un torcolato maculan doux.



| |
|---|
| **ITALIE** Vénétie |
| **Âge** 2, 4 ou 8 mois |
| **Poids et forme** 6-9 kg, ronde |
| **Taille** D. 25-35 cm, H. 7-11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Morlacco

Ce fromage primé tient son nom de bergers nomades, les Morlaques, venus des Balkans, dans la région du mont Grappa. À l'origine, il était fabriqué avec du lait écrémé, car la crème était vendue pour faire du beurre. Aujourd'hui, on le fait avec du lait demi-écrémé.

SAVEUR La croûte assez fine porte les marques du panier qui sert de moule. Sa pâte couleur ivoire est molle, quoique friable, avec des notes florales et fruitées subtiles.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de l'huile d'olive et du poivre, ou cuit avec des gnocchi. Il est somptueux avec un merlot dei colli trevigiani : un vin rouge rubis, charpenté, tannique et équilibré.



| |
|---|
| **ITALIE** Cesiomaggiore, Vénétie |
| **Âge** 3-5 mois, au mieux à 3 mois |
| **Poids et forme** 4-8 kg, ronde |
| **Taille** D. 20-30 cm, H. 7-12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Caseificio Montegrappa, Pove del Grappa, Formaggio di Spelonca |



## Murazzano DOP

L'un des fromages de la famille des robiolas. Il fut mentionné par Pline l'Ancien à l'époque romaine. Aujourd'hui, il reste un authentique fromage fermier, produit par de nombreuses petites fromageries.

SAVEUR La croûte est jaune-blanc, la texture lisse, fine et élastique. Sa saveur est un équilibre délicat entre doux et acide, avec un arôme crémeux et des notes végétales.

COMMENT LE DÉGUSTER On l'emploie dans la célèbre timbale de murazzano et pour préparer la bruss (une crème avec des épices, de la grappa et d'autres alcools). Il se marie parfaitement avec le langhe freisa di cozzo ou le verduno pelavergra, un vin rouge riche.



| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 4-10 jours |
| **Poids et forme** 300-400 g, ronde |
| **Taille** D. 10-15 cm, H. 3-4 cm |
| **Lait** Brebis seul, ou brebis et vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Ossolano

Ce fromage traditionnel est fabriqué en été dans des chalets avec du lait de vaches de race brune qui paissent sur les pâturages alpins du val d'Ossola. Le secret de la saveur de ce fromage tient à la plante appelée mottolina, qui ne pousse que dans cette région.

SAVEUR La croûte est brune et la pâte est couleur crème ou jaune-paille, quelquefois avec de petits trous. Son goût est doux et son arôme intense, herbeux et légèrement amer.

COMMENT LE DÉGUSTER Une manière impressionnante de présenter ce fromage consiste à le servir fondu sur des blancs de dinde. Il se marie bien avec un sizzano di zanetta rouge, dont le bouquet dégage des notes de violette, et un ghemme.



| |
|---|
| **ITALIE** Corate, Piémont |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 5-7 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-40 cm, H. 6-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Latteria Sociale Antigoriana |



## Paglierine

Également appelé braculina ou paglietta, ce fromage tient son nom de la *paglia* (paille) sur laquelle, habituellement, on le plaçait pour que le petit-lait en excès s'égoutte. Il a été créé en 1891 par le signor Quaglia, à San Francesco al Campo, près de Turin.

SAVEUR Sa croûte blanche et fleurie renferme une pâte crémeuse, molle et délicate qui fond dans la bouche et dégage un arôme et un goût frais et évoquant les champignons.

COMMENT LE DÉGUSTER À l'italienne : introduisez des noix, des raisins, du poivre blanc et des piments dans le paglierine, ou servez-le avec du sésame et du speck (jambon cru assaisonné au genévrier). Avec un rouge équilibré, comme un dolcetto d'asti, ou un roero blanc intense.



| |
|---|
| **ITALIE** Rifreddo, Piémont |
| **Âge** 15-20 jours |
| **Poids et forme** 300-500 g, ronde |
| **Taille** D. 10-15 cm, H. 3-4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Caseificio Oreglia |



## Pannarello

L'un des rares fromages italiens fabriqués en ajoutant de la crème au lait avant la coagulation. Son nom est lié à cette technique : *panna* signifie crème.

SAVEUR Très délicat en bouche et très crémeux, le pannarello a un arôme et un goût de lait bouilli. À la dégustation, sa texture est agréablement élastique.

COMMENT LE DÉGUSTER Le pannarello est parfait pour les fondues ou accompagné avec de la confiture de fruits rouges. Servez-le avec un blanc fruité et pétillant, comme un prosecco cartizze bisol ou un roero arneis, un blanc frais et herbeux.



| |
|---|
| **ITALIE** Giavera del Montello, Vénétie |
| **Âge** 1-2 jours |
| **Poids et forme** 5-9 kg, ronde |
| **Taille** D. 25-30 cm, H. 6-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Latteria Montello, Latteria Modolo Dino |







## Pannerone

Contrairement à la plupart des fromages, le pannerone est fabriqué sans sel. Sa saveur provient donc de l'action des bactéries naturelles. La Slow Food Organisation a pour projet d'étendre la production de ce fromage au lait de vache.

SAVEUR Doux, avec une multitude de petits trous et un arôme alcoolisé prononcé, il est d'abord assez léger, mais le goût d'amande de sa finale et son amertume l'ont presque condamné.

COMMENT LE DÉGUSTER La veille de Noël, avec des légumes à la vapeur et un pelago umani ronchi aromatique ou un refosco dal peduncolo rosso.



| |
|---|
| **ITALIE** Pandino, Lombardie |
| **Âge** 15-20 jours |
| **Poids et forme** 10-13 kg, cylindrique |
| **Taille** D. 28-30 cm, H. 20 cm |
| **Lait** Vache, |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Caseificio Uberti 1896, Pandino Carena, Caselle Lurani |



## Pecorino crotonese

L'art de la fabrication du pecorino crotonese est décrit dans un ouvrage qui date de 1759. Ce fromage à pâte pressée a hérité son nom de la ville de Crotone. Il est fait avec du lait de brebis et de chèvres broutant dans des pâturages de montagne. La croûte, brun-jaune, porte la marque des paniers de jonc employés pour l'égouttage.

SAVEUR La pâte jaune paille est ferme, friable, et présente parfois de petits trous. Son goût est à la fois relevé et doux, avec des arômes végétaux.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux râpé sur des macaroni ou fondu avec de la viande hachée et des aubergines. Accompagnez-le d'un cirò charpenté ou d'un bivongi bianco fruité.



| |
|---|
| **ITALIE** Calabre |
| **Âge** 2-12 mois |
| **Poids et forme** 1,.5-2, 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-20 cm, H. 12-15 cm |
| **Lait** Brebis et chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Pecorino dauno

Également appelé canestrato foggiano, ce fromage au lait de brebis est moulé dans des paniers en roseau et coagulé avec de la présure d'agneau et de chevreau. Le caillé est découpé en morceaux de la taille d'un grain de riz pour obtenir un fromage dur et dense.

SAVEUR Sous sa croûte jaune-brun, la pâte est plutôt jaune paille. Son goût est doux avec des notes de miel et de graines grillées.

COMMENT LE DÉGUSTER Un des plats locaux typiques est le pecorino dauno avec des *penne sparie* – des pâtes aux asperges, avec des tomates, des œufs, du poivre noir et de l'huile d'olive. Consommez-le avec un malvasia nera di lecce ou un aleatico di puglia liquoroso.



| |
|---|
| **ITALIE** Pouilles |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 3-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 25-30 cm, H. 15-20 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





**PRIMO SALE** De nombreux fromages italiens anciens étaient égouttés dans des paniers en jonc tressés de diverses façons, créant des motifs complexes et attrayants sur le fromage et permettant aussi d'identifier le producteur (voir p. 129).

## Pecorino di pienza

Ce fromage ancien est également appelé pecorino delle crete senesi (*creta* désigne une sorte d'argile). Malheureusement, il est aujourd'hui principalement fait avec du lait de brebis pasteurisé. La couleur de la croûte peut varier, car, durant l'affinage, elle est frottée avec un mélange d'huile et de tomate ou d'argile.

SAVEUR Doux avec une texture élastique qui devient ferme et croquante avec le temps. La saveur est fruitée et florale et, avec l'âge, prend des notes de noisette grillée.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour farcir les poivrons et les artichauts, ou râpé sur de l'agneau grillé. Parfait avec un chianti dei colli senesi.

| |
|---|
| **ITALIE** Toscane |
| **Âge** 1-4 mois |
| **Poids et forme** 1-2 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-20 cm, H. 6-8 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Pecorino romano DOP

En l'an 100 avant J.-C., le pecorino romano fut décrit par Marcus Terentius Varro comme essentiel pour les rations des légions romaines, car il procurait de la graisse, des protéines et du sel et pouvait être transporté en déplacement. On utilise encore de la présure d'agneau pour sa coagulation.

SAVEUR La pâte, ferme et compacte, est cassante et croquante. Il a la douceur typique du lait de brebis, avec un goût salé et des notes de lanoline.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé sur des pâtes ou des risottos et servi avec du pain carasau (pain sec) et un verre de monteso di chianti rufina ou de vernaccia sarda.

| |
|---|
| **ITALIE** Toscane |
| **Âge** 5-12 mois |
| **Poids et forme** 20-35 kg, cylindre |
| **Taille** D. 25-35 cm, H. 25-40 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Pecorino sardo DOP

Le dolce est fait avec de la présure de veau, tandis que le maturo est fait avec de la présure d'agneau. Les deux sont fabriqués avec le lait de brebis paissant en liberté plutôt que dans des bergeries.

SAVEUR Le dolce est jeune, élastique et blanc, avec des notes beurrées et florales. Le maturo est plus intense et gorgé de plaisantes saveurs âpres et salées. Il peut avoir des notes de bouillon de bœuf.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de la soupe à l'oignon et des plats à base d'agneau. C'est aussi un des ingrédients des *culingiones*, sorte de raviolis locaux à la ricotta et aux herbes. Avec un dolcetto di dogliani ou un nuragus di cagliari.

| |
|---|
| **ITALIE** Sardaigne |
| **Âge** Dolce 1-2 mois, maturo 8 mois |
| **Poids et forme** 1-2,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-20 cm, H. 8-13 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |











## Pecorino siciliano DOP

On trouve trace de ce fromage dès 900 avant J.-C., lors de la rencontre d'Ulysse avec le cyclope Polyphème dans l'*Odyssée* d'Homère. Comme dans l'Antiquité, ce fromage est toujours fabriqué à la main avec de la présure d'agneau. Sur la croûte brun-jaune, on retrouve le motif incrusté d'un panier en jonc.

SAVEUR Jaune, et parfois parsemé de grains entiers de poivre noir, il est ferme et friable ; sa saveur relevée, salée, ample et longue.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, servez-le avec des légumes ; vieux, avec du pain et des olives ou râpé sur des pâtes. Accompagnez-le d'un anthìlia donnafugata ou d'un zibibbo doux.

| |
|---|
| **ITALIE** Sicile |
| **Âge** 4-12 mois |
| **Poids et forme** 4-12 kg, ronde |
| **Taille** D. 14-38 cm, H. 10-18 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Pecorino toscano DOP

C'est un fromage historique. Sous l'Empire romain, Pline l'Ancien y faisait référence sous le nom de *caseus lunensis*, et, en 1832, Ignazio Malenotti, dans son ouvrage *Manuale del pecoraio*, l'évoque lorsqu'il parle de l'emploi de la présure végétale issue des fleurs *Cynara cardunculus*.

SAVEUR La croûte frottée à l'huile est jaune ou brun-jaune. La pâte est jaune ou blanche avec un goût subtil et un arôme laiteux. Vieilli, il devient friable et salé avec des notes sèches et fruitées.

COMMENT LE DÉGUSTER À manger avec une laitue ou une chicorée, accompagné d'un morellino di scansano ou d'un moscadello di montalcino.

| |
|---|
| **ITALIE** Toscane |
| **Âge** 1-6 mois |
| **Poids et forme** 1-3,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-22 cm, H. 7-12 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Piacentinu ennese

Mentionné pour la première fois à l'époque de l'Empire romain, il est aussi connu sous le nom de maiorchino. Il est parfumé avec du safran et du poivre noir et moulé dans des paniers en roseau. Les producteurs ont obtenu le statut DOP en décembre 2009.

SAVEUR L'extérieur et l'intérieur sont de couleur jaune orangé en raison du safran. Son goût est légèrement doux, mais également âcre et astringent, avec des notes safranées et de poivre noir.

COMMENT LE DÉGUSTER Fantastique lorsqu'il est fondu, il est utilisé aussi fréquemment pour les pâtes bucatini avec des cœurs d'artichauts. Mariez-le avec un etna rosso ou un cerasuolo di vittoria.

| |
|---|
| **ITALIE** Sicile |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 4,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 14 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |





# Piave

Fabriqué dans la région qui longe le fleuve Piave, ce fromage à pâte pressée est produit dans des *latterie* – petites coopératives où les fromagers partagent les équipements mais fabriquent leurs propres fromages. Le statut DOP fut obtenu en 2009.

SAVEUR La croûte, jaune paille, devient brun-jaune lorsqu'il vieillit. La texture va d'élastique à ferme, compacte et friable. Il possède une intense douceur fruitée et devient plus aromatique en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux en en-cas, sur un plateau de fromages ou râpé. Servez-le avec des rouges fruités et charpentés, comme un pinot noir.



| |
|---|
| **ITALIE** Belluno, Vénétie |
| **Âge** Fresco 1-2 mois, mezzano 2-6 mois, vecchio plus de 6 mois |
| **Poids et forme** 6-7 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-34 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Lattebusche, Busche-Cesiomaggiore |



# Primo sale

En Sicile, ce fromage de brebis est aussi appelé picurino, qui signifie agneau.

SAVEUR Il possède une acidité marquée, mais avec des notes douces. La texture est croquante, avec des trous irréguliers par où s'échappe du petit-lait. L'arôme, âcre, est peuplé de notes herbeuses.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le coupé en fines tranches, préparé avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre noir et des feuilles de menthe hachées. On l'utilise aussi fréquemment dans les plats de poissons. Il va bien avec les vins locaux ou accompagné d'un pinot grigio.



| |
|---|
| **ITALIE** Sicile |
| **Âge** 7-10 jours |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Coop. Rochdale, Mirto, Messina Grifolatte, Colfiorito di Foligno, Perugia |



# Provolone

Comme le caciocavallo, le provolone est un fromage à pâte filée qui était traditionnellement considéré comme un mets de pauvre, car un petit morceau suffisait à donner beaucoup de saveur. Originaire du sud de l'Italie, il fut amené dans le nord à la fin du XIX[e] siècle par les familles Margiotta et Auricchio.

SAVEUR Il peut être léger, doux et laiteux lorsqu'il est coagulé avec de la présure de veau, mais il aura une saveur plus forte s'il l'est avec de la présure de chevreau.

COMMENT LE DÉGUSTER La variété dolce peut être fondue lorsqu'il est jeune ; employez du piccante, ou du vieux, dans le risotto. Accompagnez-le avec un guotturnio di poggiarello ou un collio rosso di russiz.



| |
|---|
| **ITALIE** Partout |
| **Âge** 1-12 mois |
| **Poids et forme** 2-10 kg, variable |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



# Parmigiano-reggiano DOP

Goûter du parmigiano-reggiano, aussi appelé parmesan, c'est savourer un bout de l'histoire géologique, culinaire et culturelle de l'Italie. Ce fromage subit l'influence du sol, des pâturages, du climat, des vaches et du consortium qui contrôle rigoureusement sa fabrication, fondée sur une recette quasi identique depuis le XIIe siècle.




**Le tampon officiel** *du consortium.*

En 1955, le Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano déposa le nom parmigiano-reggiano, et plus récemment celui de parmesan, et spécifia qu'il ne pouvait être fabriqué que dans les provinces de Modène, Parme, Reggio d'Émilie, Bologne dans la région Émilie-Romagne et Mantoue en Lombardie. Il précisa aussi que les vaches dont on employait le lait pour la production ne devaient pas être nourries à l'ensilage, mais exclusivement avec de l'herbe fraîche, du foin ou de la luzerne. Ainsi les fromages ont des différences subtiles en fonction des saisons. Le parmigiano-reggiano est fabriqué avec du lait écrémé, ce qui réduit le taux de graisse ; toutefois, il est également très dur lorsqu'il est à maturité, avec un taux d'humidité très inférieur, par exemple, au cheddar. En Italie, on le vend sous forme de grandes parts grossières et granuleuses taillées à la coupe dans une meule magnifique et luisante.



| | |
|---|---|
| **ITALIE** | Émilie-Romagne et Lombardie |
| **Âge** | 18-36 mois |
| **Poids et forme** | 38 kg, ronde |
| **Taille** | D. 50 cm, H. 45 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte pressée |
| **Producteur** | Divers |

**SAVEUR** Le parmigiano-reggiano ne doit jamais avoir un goût aigre ou fade. Il doit être frais, fruité et doux comme un ananas tout juste coupé ; fort et riche sans être exagérément salé ; en tout cas, jamais amer ou violent, ni d'odeur âcre. Les fromages de printemps sont jaune pâle avec une saveur délicate et une senteur herbeuse induite par les fleurs sauvages que mangent les vaches. Lorsqu'elles viennent d'être faites, les roues de fromage d'été exsudent la matière grasse et sont donc plus sèches et relevées que celles faites en automne, réputées pour leur fort taux de caséine. En hiver, le régime à base de foin donne un fromage plus pâle mais au goût plus riche. Une part doit être friable et cassante. Elle ne doit pas être élastique ou ressembler à du plastique. D'un jaune pâle, elle durera des semaines, d'autant plus qu'il n'est pas nécessaire d'en mettre de grandes quantités.

**COMMENT LE DÉGUSTER** Superbe simplement dégusté en morceaux, c'est aussi probablement le plus polyvalent des fromages du monde pour la cuisine : il fond lorsqu'on le chauffe et imprime à quasiment tous les plats salés que vous choisirez de faire une saveur douce, fruitée et relevée – du pain aux sauces, en passant par les soupes, les salades et les pâtes. Le parmigiano-reggiano peut se garder pendant des semaines au réfrigérateur. Si de la moisissure apparaît en surface, grattez-la. Si vous avez acheté un gros morceau, ou que vous l'employez peu fréquemment (même si c'est impensable), conservez-le au freezer et râpez-le directement à sa sortie. Il décongèlera rapidement sur un plat chaud. Sa saveur structurée se prête bien aux vins blancs frais, aux rouges robustes, voire aux vins à desserts.

## À LA LOUPE

Le parmigiano-reggiano est fabriqué dans 500 fermes qui produisent environ 3,5 millions de fromages par an. Il faut la quantité stupéfiante de 727 litres de lait pour faire une meule de 38 kg, et chacune d'elles doit satisfaire aux règlements stricts du consortium.



**L'ÉGOUTTAGE** De grands chaudrons de cuivre sont employés pour sa fabrication. Une fois le caillé brisé, une masse énorme se forme au fond du chaudron, qui requiert deux hommes pour la soulever à l'aide d'un tissu très solide, noué ou entouré sur un morceau de bois. Cette masse est ensuite séparée en deux parties que l'on laisse pendues pendant 24 heures pour que le petit-lait s'égoutte.



**LE MARQUAGE** Les fromages qui satisfont aux règles sont marqués « parmigiano-reggiano » pour indiquer qu'ils peuvent encore être affinés pendant deux ans ou plus ; l'ajout de mezzano signifie qu'ils peuvent être consommés immédiatement. Plus tard, certains porteront la marque « Extra » après avoir passé un test supplémentaire ou « Export » s'ils sont de qualité supérieure. On efface la marque de ceux qui ne satisfont pas aux critères et ils sont ensuite vendus comme grana, qui signifie simplement « fromage dur » en italien.

Extérieur

*Le numéro, unique, identifie la fromagerie.*

*Le tampon couvre toute la largeur du fromage pour que chaque portion porte son nom, attestant ainsi de son authenticité.*




*Tampon de qualité du consortium*

*Date de fabrication*

Intérieur

*La texture typique, friable et cassante est typique d'un fromage vieux.*



## Provolone del monaco (liste transitoire DOP)

Selon la tradition, ce fromage fut créé par un moine itinérant ; quant au lait, il provient d'une race laitière, nommée agerolese, élevée par la maison de Bourbon au XVIIIe siècle. Il est affiné dans des caves naturelles de tuf formées à proximité de sources d'eau minérale.

SAVEUR Les herbes aromatiques des pâturages des monts Lattari, comme le thym, l'origan et la marjolaine, donnent au lait et au fromage une saveur délicieuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de l'huile d'olive et des herbes aromatiques fraîches, comme du fenouil sauvage, du persil et du basilic. Avec un rouge robuste ou un marsala doux.



| |
|---|
| **ITALIE** Campanie |
| **Âge** 1-2 mois, ou 2 années en grottes |
| **Poids et forme** 1,5-3 kg, variable |
| **Taille** variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Provolone valpadana DOP

Ce fromage à pâte filée existe en deux variétés : le dolce est fabriqué avec de la présure liquide de veau, et le piccante fait avec de la présure en pâte de chevreaux.

SAVEUR Le dolce est élastique, lisse et velouté. Sa saveur est douce, légèrement salée, laiteuse et beurrée. Le piccante est dense et compact, granuleux, âcre et salé, avec des notes de muscade.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez-le avec des noix et des poires. Employez le dolce dans des plats peu relevés et le piccante dans des plats plus fortement parfumés. Servez-le avec un freisa d'asti, ou un lambrusco secco di sorbara (vin blanc pétillant).



| |
|---|
| **ITALIE** Émilie-Romagne |
| **Âge** 1-12 mois |
| **Poids et forme** 1-100 kg, variable |
| **Taille** variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Puzzone di moena

*Puzzone* signifie « puant », et fait référence à la très forte odeur de ce fromage. Il est particulièrement dur, sa croûte est lavée chaque semaine avec de l'eau tiède et salée. Localement, il est appelé *spretz tzaorì*, ce qui signifie « fromage salé ».

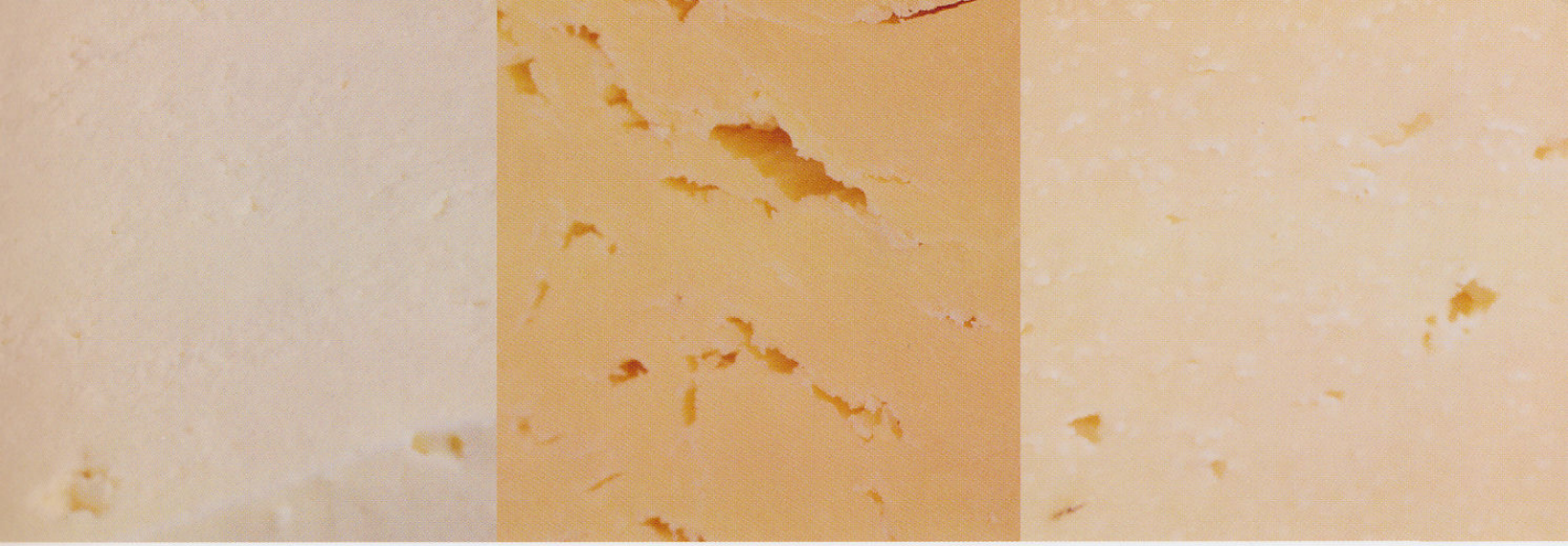
SAVEUR Ce fromage à forte odeur possède une croûte orange et poisseuse avec un intérieur blanc et élastique qui fond dans la bouche. La saveur est faite d'un équilibre entre l'aigre, le doux et l'amer, avec une finale développant une note d'agrumes.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des pommes de terre bouillies, de l'huile d'olive, du sel, du vinaigre et de la ciboulette. Se marie bien avec un teroldego rotaliano rosso ou un pinot noir.



| |
|---|
| **ITALIE** Vallée de Fassa, Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 5-10 mois |
| **Poids et forme** 9 kg, ronde |
| **Taille** D. 35-45 cm, H. 10-25 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Caseificio Sociale Predazzo e Moena, Predazzo, Trente |





## Quartirolo lombardo DOP

Traditionnellement fabriqué avec le lait de troupeaux ayant consommé le foin doux et aromatique moissonné au début de l'automne – la quatrième (quartirola) et dernière coupe avant l'hiver –, il est aujourd'hui produit toute l'année.

SAVEUR D'un blanc ivoire à l'intérieur et à l'extérieur, sa texture est friable et granuleuse. Aigre et légèrement doux, il est très rafraîchissant et possède l'arôme du yaourt et des notes d'herbes sauvages.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans le gâteau au quartirolo, une spécialité locale, ou avec du céleri et du persil. Essayez-le avec un valbissera di san colombano ou un malvasia delle lipari.



| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 5-10 jours |
| **Poids et forme** 1,5-3,5 kg, brique |
| **Taille** L. 18-22 cm, l. 4-8 cm, H. 4-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Ragusano DOP

Le ragusano, symbole de l'industrie laitière sicilienne, est un fromage à pâte filée. Sa forme rectangulaire et arrondie aux extrémités était destinée à faciliter son transport à dos de mule depuis les villages de montagne et lui a donné le nom de *quattrofacce* (quatre faces).

SAVEUR La pâte jaune présente de petits trous et possède un goût salé et aigre-doux, relevé et astringent, avec des notes végétales et animales.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariné dans de l'huile d'olive et de l'ail puis préparé avec du vinaigre blanc et de l'origan. Savourez-le avec un grecanico.



| |
|---|
| **ITALIE** Sicile |
| **Âge** 3-12 mois |
| **Poids et forme** 10-16 kg, brique |
| **Taille** L. 43-55 cm, l. 15-18 cm, H. 15-18 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte dure et filée |
| **Producteur** Divers |



## Raschera DOP

Un fromage de montagne classique cité dans le *Summa lacticiniorum* de Pantaleone da Confienza en 1477, où il décrit comment des bandes taillées dans de l'estomac d'agneau sont trempées dans l'eau pour en enlever la présure naturelle.

SAVEUR Il a une croûte fine, brune et rappelant le cuir, saupoudrée de blanc, et un intérieur élastique, blanc pâle et velouté, avec quelques yeux irréguliers. Son goût est léger et aigre-doux, avec des notes végétales prononcées d'herbe, de foin et de chou-fleur.

COMMENT LE DÉGUSTER Très bon dans les fondues ou pour farcir un vol-au-vent. Délicieux accompagné d'un verre de nebiolo d'alba ou de sciacchetrà.



| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 1-3 mois |
| **Poids et forme** 5-8 kg, carrée |
| **Taille** D. 30-40 cm, H. 6-9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





**LA ROSA CAMUNA** Le célèbre motif de la rosa camuna provient d'un ancien dessin de rose trouvé parmi d'autres gravures sur la roche à Capo di Ponte, en Lombardie. Cette version à forme de pétale, variante du casolet (voir p. 115), se trouve sur le fromage rosa camuna.



## Ricotta affumicata

La ricotta est habituellement faite avec le petit-lait restant de la confection des fromages à pâte pressée de grande taille. Une fois égouttés, les minuscules morceaux blancs de caillé sont légèrement pressés et salés puis fumés sur des feux de bois de conifères verts pendant environ une semaine ; ils sont alors prêts à être consommés. Il peut être râpé lorsqu'il a été affiné pendant un mois.

SAVEUR Le taux d'humidité donne à l'extérieur une couleur chaude brun noisette. La texture est molle, très fine et friable, avec un goût léger, frais et délicat qui révèle des notes de pin.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de la confiture de myrtilles, du miel d'acacia, du pain de seigle et un vin blanc frais et léger.



| |
|---|
| **ITALIE** Frioul-Vénétie Julienne et Vénétie |
| **Âge** 15-30 jours |
| **Poids et forme** 0,2-0,5 kg, variable |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |



## Ricotta di pecora

*Ricotta* signifie « cuit deux fois ». Le lait est tout d'abord chauffé pour la confection du fromage ; puis c'est au tour du petit-lait, pour que tous les solides remontent à la surface, où ils sont prélevés puis placés dans des paniers en jonc ou des moules en plastique.

SAVEUR Les minuscules morceaux blancs, fragiles, sont laiteux, avec une touche d'acidité et des notes aromatiques citronnées, car on y ajoute un peu de lait tourné avant de chauffer le petit-lait.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans les tortelloni di ricotta ed erbette, un plat national, et dans un dessert, les cannoli siciliani. Parfait avec un gavi di gavi, blanc, sec et frais, ou un spumante classico italiano pétillant.



| |
|---|
| **ITALIE** Partout |
| **Âge** 1-2 jours |
| **Poids et forme** 0,5-3 kg, en panier |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



## Robiola d'alba

On pense que le nom de ce fromage vient de Robbio Lomellina, une région où on le fabrique depuis des siècles, ou bien de *rubeola* (rouge), qui est la couleur de la bactérie qui se développe sur la croûte.

SAVEUR Le robiola d'alba est moelleux, léger et délicat, avec un goût plus doux qu'aigre. Son arôme est crémeux et beurré, avec des notes végétales et florales.

COMMENT LE DÉGUSTER Il existe un plat traditionnel italien qui est une omelette faite avec du robiola d'alba. Il est préférable de le servir avec un vin rouge sec, comme un alabarda barbera d'alba ou un dolcetto d'alba.



| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 6-7 jours |
| **Poids et forme** 300-500 g, ronde |
| **Taille** D. 10-12 cm, H. 3-4 cm |
| **Lait** Vache, brebis ou chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |









## Robiola di roccaverano DOP

On pense que ce fromage fut apporté par les Celtes qui s'installèrent en Ligurie vers l'an 1000 et qu'on lui donna le nom du village de Roccaverano. De nos jours, la chèvre de Roccaverano est rare, remplacée par des races plus productives.

SAVEUR La croûte peut être de blanche à brun pâle, avec une fine moisissure grise, tandis que la pâte est crémeuse et lisse, avec un mélange équilibré salé-aigre-doux, et des notes de lanoline données par le lait de brebis.

COMMENT LE DÉGUSTER Mangez-le tel quel ou préparé avec de l'huile d'olive et des herbes aromatiques. Mariez-le avec des rouges généreux, comme un barbaresco.



| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 7-10 jours |
| **Poids et forme** 250-400 g, ronde |
| **Taille** D. 10-14 cm, H. 4-5 cm |
| **Lait** Chèvre et vache et/ou brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |



## Robiola della valsassina

Comme les autres robiola, son nom vient du latin *ruber*, qui signifie « rouge », en raison de la bactérie rougeâtre qui se développe sur sa croûte. Il était fabriqué avec du lait de chèvre, mais on utilise maintenant du lait de vache.

SAVEUR La croûte est brun-rouge, saupoudrée de moisissures gris-bleu ; la pâte est blanche ou jaune avec une texture veloutée et souple. Il est un petit peu granuleux et son goût est assez doux, avec des notes délicates, laiteuses de champignon.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour farcir des pommes de terre, ou dans de l'omelette avec une saucisse épicée locale. Servi avec de l'inferno ou un sassella negra.



| |
|---|
| **ITALIE** Cremeno, Lombardie |
| **Âge** 20-30 jours |
| **Poids et forme** 400-500 g, carrée |
| **Taille** L. 10 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Invernizzi Daniele |



## Salva cremasco (liste transitoire DOP)

Le nom salva vient de *salvare*, « sauver », et fait référence au fait que le fromage était fabriqué en mai avec le surplus de lait produit par les vaches, créant ainsi une source de revenus supplémentaires.

SAVEUR Il présente une croûte grise, verte ou rougeâtre, mais l'intérieur est blanc. Sa texture est friable et granuleuse et son goût est également aigre et doux. Il possède un arôme laiteux de yaourt, avec des notes d'agrumes.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans un risotto aux cèpes. Savourez-le avec un cabernet-sauvignon la stoppa ou un malvasia di candia doux.



| |
|---|
| **ITALIE** Trescore Cremasco, Lombardie |
| **Âge** 2 mois, meilleur après 1 an |
| **Poids et forme** 3-4 kg, carrée |
| **Taille** L. 17-19 cm, l. 17-19 cm, H. 9-15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Caseificio San Carlo, Coccaglio, Brescia Az. Agr. Eredi Carioni |





## Scamorza

Également appelé mozzarella passita (mozzarella fanée), le scamorza est un fromage à pâte filée fabriqué tout au long de l'année en Italie du Sud. Il est modelé à la main en deux boules collées l'une à l'autre, l'une étant légèrement plus petite. Le scamorza affumicata est une variante fumée au bois ou à la paille.

SAVEUR Blanche à jaune paille à l'extérieur, sa pâte a une texture élastique, un goût doux et un arôme laiteux. Le scamorza affumicata est brun à l'extérieur, brun-jaune à l'intérieur, et l'arôme fumé accentue la douceur de son goût.

COMMENT LE DÉGUSTER Frais ou fondu. Avec un pomino rosso frescobaldi ou un spumante classico italiano.



| |
|---|
| **ITALIE** Campanie |
| **Âge** 2-10 jours |
| **Poids et forme** 200-500 g, boules ou grosses poires |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Sora

Connu comme le « fromage du sorcier », car on dit qu'il fut d'abord fait par un « fromager sorcier ». Son nom signifie « chaussure » en dialecte local, car sa forme aplatie, qui porte la marque du tissu avec lequel il est pressé, ressemble à la semelle d'une chaussure.

SAVEUR Doux, dense et moelleux, avec quelques trous, il possède le goût subtil et complexe du lait employé pour sa fabrication, avec des notes florales, fruitées ou évoquant les agrumes. Particulièrement délicieux en été.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux roulé dans des tranches de speck ou dans les fondues ou les sauces. Accompagnez-le d'un cortese blanc et sec local.



| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 1-3 mois |
| **Poids et forme** 1,8-2 kg, ronde ou carrée |
| **Taille** D. 15-20 cm, l. 15-20 cm, H. 4-5 cm |
| **Lait** Brebis, vache ou chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Spressa delle giudicarie DOP

C'est un vieux fromage de montagne habituellement fabriqué avec du lait écrémé plusieurs fois, car les fermiers tiraient plus d'argent du beurre que du fromage. Aujourd'hui, on le fabrique avec du lait partiellement écrémé.

SAVEUR Sa croûte est jaune paille ou brune et sa texture est croquante lorsqu'il contient peu de graisse. Il est plus jaune, doux et beurré si son taux de graisse est plus élevé. Son arôme fort provient des pâturages où broutent les vaches.

COMMENT LE DÉGUSTER Appréciez-le seul ou avec une soupe à la farine d'orge. Accompagnez-le avec des vins rouges fruités.



| |
|---|
| **ITALIE** Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 4-12 mois |
| **Poids et forme** 8-10 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-35 cm, H. 10-11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



# Taleggio DOP

On trouve mention du taleggio dans les échanges commerciaux dès les Xe et XIe siècles. Toutefois, ce nom n'est employé que depuis le XXe siècle et fait référence au val de Taleggio, dans la province de Bergame, où il est fabriqué – une zone également réputée pour ses fromages célèbres comme le grana padano (voir p. 119) et le gorgonzola (voir p. 110-111).



**Le sublime paysage** *de la vallée alpine du val de Taleggio, dans la province de Bergame, au nord de l'Italie, en Lombardie.*

Le taleggio fut créé pour conserver le lait local, et les grottes naturelles de Valsassina à Lecco, en Lombardie, sont des salles d'affinage idéales. Les fissures et les crevasses profondes procurent naturellement de l'air conditionné et de légers courants d'air qui vont propager les moisissures qui se développent sur la croûte. En raison de son succès et des contraintes sanitaires, le taleggio est dorénavant fabriqué à la fois avec du lait pasteurisé et du lait cru dans de nombreuses petites fromageries et dans de grandes usines où la recette a été adaptée aux techniques modernes tout en restant fidèle au méthodes traditionnelles, indispensables à la pérennité de son caractère unique. Les meilleurs, cependant, sont sans aucun doute ceux fabriqués en été, avec du lait cru, sur les pâturages alpins, et affinés dans des grottes. La surface de chaque fromage porte l'empreinte caractéristique à quatre lobes du Consorzio Tutela Taleggio. L'empreinte est visible même quand le fromage est vendu à la coupe. C'est une garantie d'origine et de qualité, et même l'emballage du fromage, lorsqu'il est vendu au détail, doit être d'un certain type et porter la marque taleggio.



| | |
|---|---|
| **ITALIE** | Lombardie, Piémont et Vénétie |
| **Âge** | 25-40 jours |
| **Poids et forme** | 1,7-2 kg, carrée |
| **Taille** | L 40 cm et 70 cm, H. 10 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** | Divers |

**SAVEUR** Les moisissures et les levures présentes sur la croûte accélèrent la maturation du caillé de l'extérieur vers l'intérieur. Il dégage une odeur herbacée douce mais persistante de fruit fermenté, de foin et de fleurs des montagnes, comme un velouté de broccoli à la crème. On peut laisser la croûte avant de le manger ou de le cuisiner, mais elle est un peu sableuse et il est préférable de la gratter délicatement. Malheureusement, il est souvent vendu et consommé avant d'arriver à maturation ou avant d'être à température ambiante ; il est alors fade, caoutchouteux et granuleux, et son vrai caractère a été anéanti par une réfrigération excessive ou ne s'est pas encore révélé.

**COMMENT LE DÉGUSTER** Excellent fromage de table qui peut être consommé seul ou cuisiné, car il fond très facilement. Servi habituellement à la fin du repas avec des pommes, des poires ou des figues ; ou dans les pâtes, les risottos, les soupes, les omelettes et les salades, ainsi que dans certaines pizzas ou des crêpes. Parfait avec un vin local de Franciacorta, comme le terre di franciacorta DOC, un rouge robuste composé de cabernet, de barbera et de nebbiolo, ou avec un de ces étonnants vins pétillants fermentés en bouteille comme franciacorta DOCG.

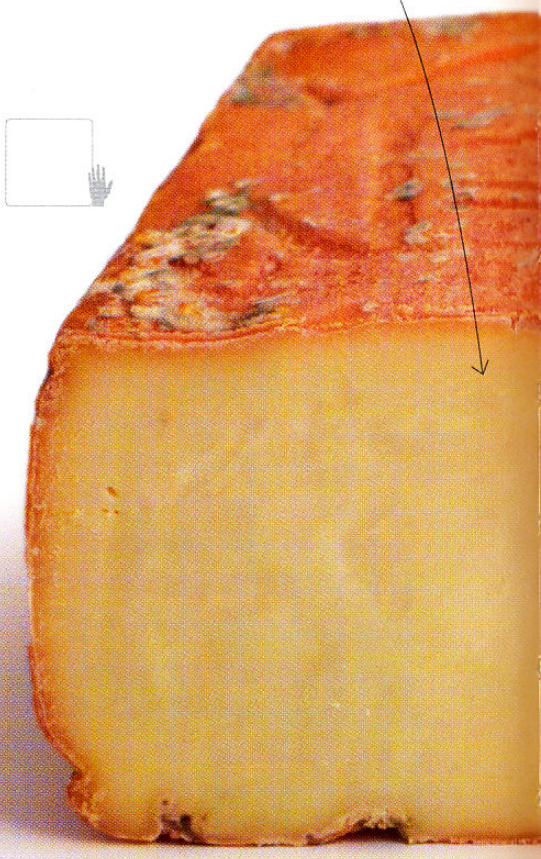
## À LA LOUPE

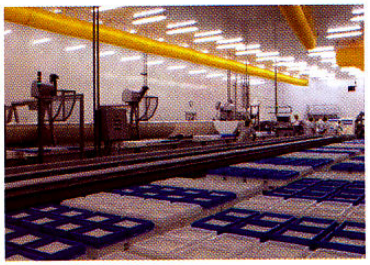
Affiné par le producteur ou par un affineur dans des grottes ou dans des salles spécialement contrôlées où la température, l'humidité et la microflore sont essentielles.



*Les enzymes produites par la microflore présente sur la croûte attaquent le caillé depuis l'extérieur.*

*Sous la croûte, l'intérieur est mou, presque liquide.*





**L'ÉGOUTTAGE** Les fromages sont égouttés sur des tables spéciales appelées *spersori*, puis ils sont placés dans des moules aux angles arrondis. La marque du consortium et le numéro du fabriquant sont imprimés dans le fromage encore mou.



**LE SALAGE** Chaque fromage est frotté avec du sel ou trempé dans de la saumure pendant 8 à 12 heures. Les fromages sont ensuite mis dans des boîtes en bois qui peuvent en contenir huit chacune.

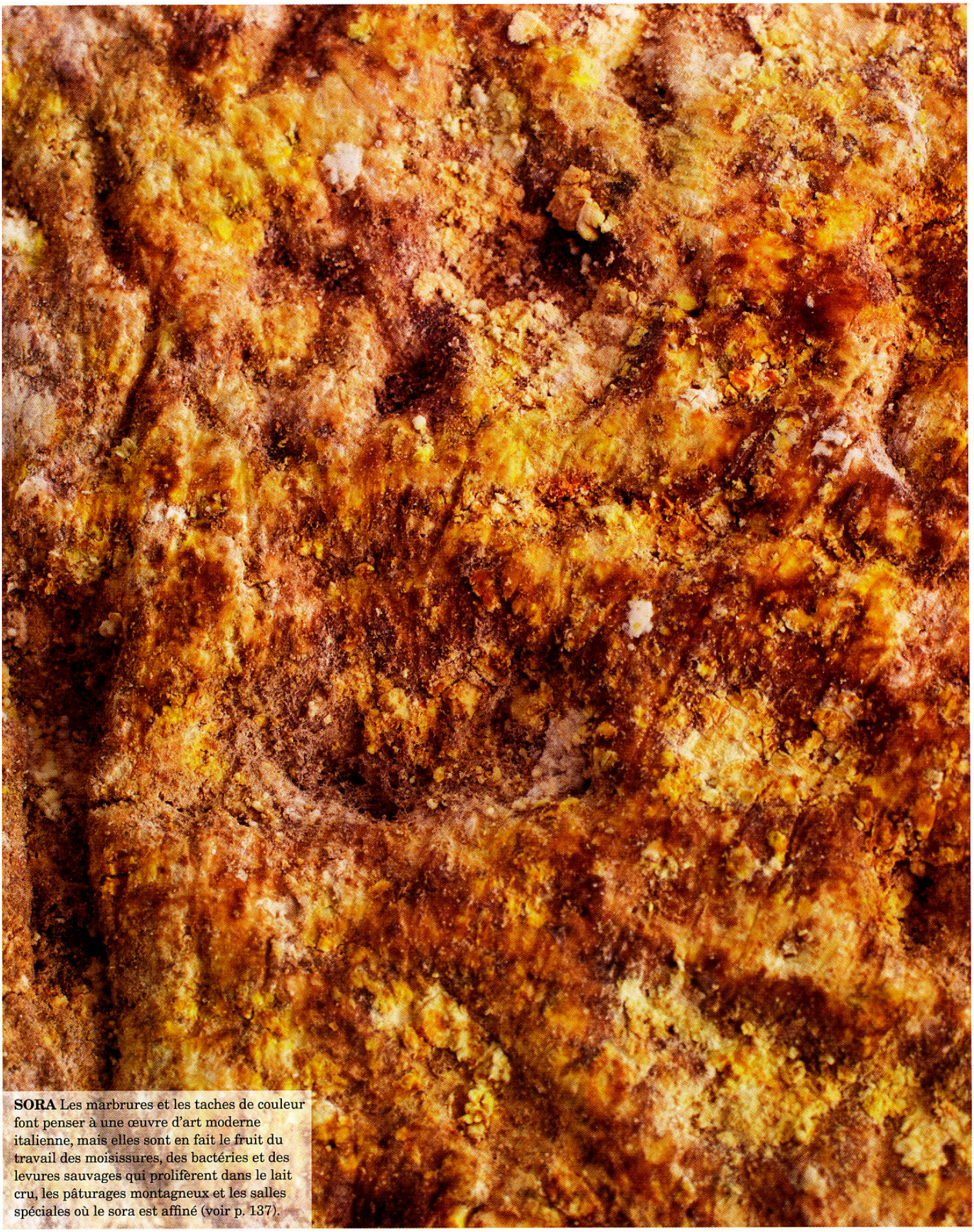


**L'IMPRESSION** La marque à quatre lobes du consortium devient plus marquée au fur et à mesure de l'affinage et grâce au développement des fines moisissures grises et blanches qui recouvrent la croûte.

*La couleur rose orangé de la croûte devient plus prononcée au fur et à mesure de la maturation.*



Un demi-carré



**SORA** Les marbrures et les taches de couleur font penser à une œuvre d'art moderne italienne, mais elles sont en fait le fruit du travail des moisissures, des bactéries et des levures sauvages qui prolifèrent dans le lait cru, les pâturages montagneux et les salles spéciales où le sora est affiné (voir p. 137).



## Strachitunt

Fabriqué avec le lait des vaches brunes alpines depuis la fin du XIXe siècle, le strachitunt a récemment connu un nouvel essor grâce à un groupe de producteurs réunis en un petit consortium. Ils produisent actuellement environ 50 fromages par semaine.

SAVEUR Sa texture est dense, compacte, très fine, avec un persillage inégal et une croûte sèche, craquante et ridée. Son goût est doux avec des notes de champignons épicés.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez-le avec des gnocchi ou de la polenta et un rouge austère comme le valtellina superiore velouté ou un vin blanc doux de vendanges tardives.

| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 3-5 mois |
| **Poids et forme** 4-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 24-28 cm, H. 15-18 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Arrigoni Valtaleggio |





## Toma piemontese DOP

Déjà fabriquée sous l'Empire romain, la toma pourrait être la version italienne de la tomme française produite dans la Savoie voisine. C'est un fromage de gourmet aux multiples usages.

SAVEUR En fonction de son poids, de son temps d'affinage et de l'art du fromager, la toma piemontese offre de multiples saveurs. Elle est douce et fond facilement, avec des notes boisées et végétales.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpée dans de la bruss ou une pastasciutta, ou fondue dans de nombreuses recettes. Mariez-la avec un magnus langhe chardonnay sec ou un barbera del monferrato rouge pétillant, léger et sec.

| |
|---|
| **ITALIE** Piémont |
| **Âge** 1-4 mois |
| **Poids et forme** 2-8 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-35 cm, H. 6-12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |





## Tome et tomini

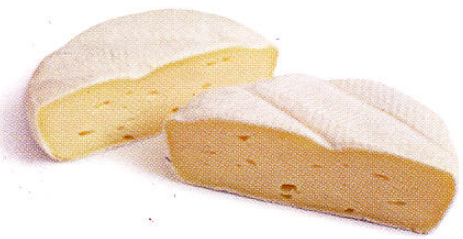
Il existe 20 ou 30 tome et tomini différents ; ce sont de petits fromages dotés chacun d'un caractère propre. L'un des plus connus est le tomino di melle, fait avec du lait entier et inventé en 1889 par un fromager et son neveu.

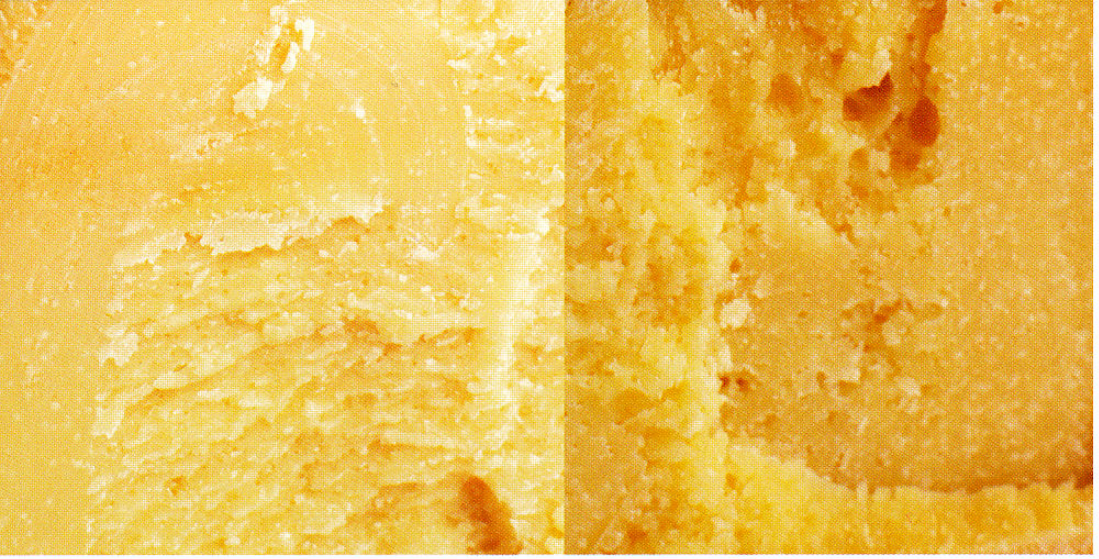
SAVEUR Ce fromage souple et élastique est léger, avec une acidité douce. Son goût est crémeux et révèle parfois des notes végétales, boisées ou rappelant la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans la bagnet – une sauce tomate avec du persil, de l'ail et des anchois émincés. Parfait avec des rouges vifs – un rocca giovino dolcetto d'alba ou l'étonnant diano d'alba superiore.

| |
|---|
| **ITALIE** Arona, Piémont |
| **Âge** 1-3 jours, quelquefois 10 jours |
| **Poids et forme** 50-500 g, ronde ou cylindrique |
| **Taille** Variée |
| **Lait** Vache ou mélangé |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Luigi Guffanti, 1876, Arona, Novara |







# D'autres fromages d'Italie

Les fromages qui suivent sont rares, soit parce qu'on ne les trouve qu'à certaines saisons, soit parce qu'ils sont produits dans des régions très isolées. De ce fait, il s'est avéré impossible de les photographier, mais comme ce sont des exemples importants et intéressants de fromages italiens, nous vous les présentons.

Alors, lisez, savourez, et en chasse !

## Trentingrana DOP

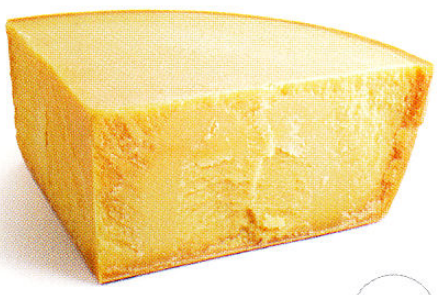
En 1926, un laitier du Trentin épousa une laitière de Mirandola, patrie du parmigiano- reggiano, et introduisit dans le val di Non l'art de fabriquer le fromage grana. Ils créèrent le trentingrana ; aujourd'hui, la production et la vente de ce fromage sont contrôlées par le consortium du Fromage Trentingrana.

SAVEUR Sous une croûte jaune épaisse se trouve un intérieur dur et friable avec un goût doux et fruité et des notes de beurre cuit et de bouillon de viande épicé.

COMMENT LE DÉGUSTER En copeaux dans les salades ou râpé sur des pâtes ou des légumes. Mariez-le avec un ferrari riserva blanc pétillant ou un vino santo di nosiola doux.



| |
|---|
| **ITALIE** Émilie-Romagne |
| **Âge** 1-2 années |
| **Poids et forme** 35 kg, ronde |
| **Taille** D. 35-38 cm, H. 20-22 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Vezzena

Sous l'empire austro-hongrois, le vezzena était le fromage préféré de la maison des Habsbourg, et François-Joseph Ier d'Autriche en voulait à chacun de ses repas. Aujourd'hui, le lait employé provient toujours de vaches paissant de 1 000 à 1 500 mètres d'altitude.

SAVEUR Sa croûte est brune ou brun-jaune et protège un intérieur dur, jaune paille, avec de petits trous. Son goût doux et agréable, à l'arôme fort, évoque l'herbe verte ou fermentée, avec une note de graines grillées.

COMMENT LE DÉGUSTER Lorsqu'il est vieux, servez-le seul ou avec des fruits. Essayez-le avec un nosiola spagnolli blanc ou un refrontolo passito.



| |
|---|
| **ITALIE** Lavarone, Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 4-12 mois |
| **Poids et forme** 8-12 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-40 cm, H. 9-12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Caseificio degli Altipiani del Vezzena di Lavarone |



## Agrì di valtorta

Ce fromage est rare en dehors de la petite vallée où on le fabrique depuis des siècles. Le lait est coagulé avec du petit-lait légèrement aigre. Une fois la coagulation achevée, le caillé est placé dans de petits moules à ricotta et laissé à égoutter avant d'être salé à la main.

SAVEUR D'une texture molle, son arôme est laiteux et rappelle les herbes aromatiques et les plantes de montagne que le bétail a broutées. Il est crémeux, avec un goût salé et légèrement aigre.

COMMENT LE DÉGUSTER Tel quel avec des légumes ou étalé sur du pain frais. Délicieux avec un bianco valcalepio aromatique.

| |
|---|
| **ITALIE** Valtorta, Lombardie |
| **Âge** À partir de 3 jours |
| **Poids et forme** 50-100 g, dôme |
| **Taille** D. 3-4 cm, H. 8-10 cm |
| **Lait** Vache, chèvre, cru |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Latteria Sociale, Monaci Sebastiano |



# Bela badia

Ce fromage mou doté d'une croûte lisse et sèche est apparu récemment. Il tient son nom de la vallée de Badia, dans laquelle il a été créé. Il est apprécié pour son fort taux de bactéries lactiques.

SAVEUR La pâte légère, couleur paille, du bela badia devient plus intense avec le temps et possède un goût frais, crémeux et doux. Lorsqu'on le mastique, sa saveur développe des notes laiteuses et herbeuses généreuses.

COMMENT LE DÉGUSTER Fondu et accompagné d'un verre de riesling renano ou de brut hausmannhof riserva pétillant.

| |
|---|
| **ITALIE** Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 7 cm, H. 8-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais ou pâte molle |
| **Producteur** Divers |



# Bernardo

Un fromage d'été, classique et frais, exclusivement fabriqué avec le lait de vaches paissant sur les hauts pâturages alpins. Il est pour ainsi dire sans croûte et d'une couleur jaune rougeâtre en raison de la présence d'un peu de poudre de safran ajoutée au caillé durant la production. On peut le laisser s'affiner, et il développera alors une croûte jaune brunâtre et une saveur aromatique intense.

SAVEUR Le safran donne à ce fromage délicat un arôme floral et un goût doux et légèrement amer.

COMMENT LE DÉGUSTER Frais avec du pain croustillant accompagné d'un valcalepio rouge ou blanc.

| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 10-15 jours |
| **Poids et forme** 0,5-1 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache et chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



# Cacioricotta

Affectueusement surnommé le « palet de hockey » dans le sud de l'Italie en raison de sa forme ronde et plate, ce fromage est issu d'une solide tradition de fromages fermiers italiens. Son nom reflète la nature mélangée de ce fromage ; mi-ricotta et mi-fromage frais, mélange de lait de chèvre et de brebis.

SAVEUR Il a un doux arôme de lait lorsqu'il est frais et devient plus fort, acide et salé une fois vieilli.

COMMENT LE DÉGUSTER Frais dans les salades méditerranéennes, ou râpé sur les pâtes lorsqu'il est vieux. Accompagnez-le d'un messapia de leone de castris ou d'un marsala vergine terre arse.

| |
|---|
| **ITALIE** Pouilles et Basilicate |
| **Âge** de 2-3 semaines jusqu'à 2-3 mois |
| **Poids et forme** 0,4-1 kg, cylindre ou dôme |
| **Taille** D. 13-24, H. 4-7 cm |
| **Lait** Chèvre et brebis |
| **Classification** Frais, dur une fois affiné |
| **Producteur** Divers |



# Canestrato di vacca e di pecora

Baptisé d'après le nom du panier en jonc (*canestro*) qui sert à sa fabrication, ce fromage est coagulé avec de la présure de chevreau. Le caillé est encore manipulé à la main selon la méthode traditionnelle qui remonte à l'époque romaine.

SAVEUR Le canestrato au lait de vache est doux et, à maturité, salé avec un goût de noisette ; le pecora (au lait de brebis) est plus aromatique et développe un arôme de noisette au bout d'environ six mois.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans les salades ou râpé sur des pâtes, dans la béchamel ou des légumes farcis. Il va bien avec le greco di tufo ou avec des vins rouges légers et fruités.

| |
|---|
| **ITALIE** Pouilles et Sicile |
| **Âge** 2-10 mois |
| **Poids et forme** 1,5-8 kg, ronde |
| **Taille** D. 20-35 cm, H. 6-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



# Lagundo

La consistance de ce fromage va de molle à ferme en fonction de son affinage. Au lait de vache, il développe une croûte brune due au lavage. Lagundo est le village dont il est originaire, mais on le connaît aussi sous le nom de Bauernkäse, terme allemand signifiant fromage fermier.

SAVEUR Avec sa pâte blanche ou paille parsemée de trous de taille irrégulière, il est plein de saveur, doté d'un arôme beurré et doux et d'un goût piquant.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain de seigle ou fondu sur des pommes de terre. Essayez-le avec un pinot bianco (*Weissburgunder*) ou un moscato giallo (*Goldenmuskateller*).

| |
|---|
| **ITALIE** Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 2 mois, meilleur après 6 mois |
| **Poids et forme** 8 kg, brique |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



# Pecorino di filiano DOP

C'est un fromage ancien fabriqué dans le Basilicate avec le lait des brebis locales, les gentile di puglia. Les fromages sont affinés dans les grottes locales.

SAVEUR Il possède une croûte jaune doré ou jaune brun qui porte la marque des paniers dans lesquels il est moulé. La pâte, ferme et craquante, est jaune pâle avec de très petits trous. Doux et beurré lorsqu'il est jeune, il devient relevé, salé et fortement aromatique à maturité.

COMMENT LE DÉGUSTER Utilisé dans le plat appelé pecorino maritato ou râpé sur des fèves bouillies. Mariez-le avec des vins rouges locaux.

| |
|---|
| **ITALIE** Basilicate |
| **Âge** 6 mois ou plus |
| **Poids et forme** 2,5-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-25 cm, H. 8-18 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



# Pecorino laticauda

Ce fromage à pâte pressée porte le nom de la race de brebis laticauda qui fut importée d'Afrique au XVIIIe siècle puis croisée avec la pagliarola, une race locale.

SAVEUR La croûte fine et cireuse de couleur jaune-orange renferme une pâte friable, granuleuse et blanc ivoire. Il a un goût doux et salé avec un arôme d'herbe coupée, de fleurs sauvages et d'agrumes.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le frais comme fromage de table ou utilisez-le pour farcir des artichauts. Il est délicieux dans les gâteaux au fromage locaux. Essayez-le avec un vino bianco avignonesi et un vino nobile di montepulciano.

| |
|---|
| **ITALIE** Faicchio, Campanie |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Azienda Torre Vecchia |



# Pusteria

Pusteria est son nom italien, mais comme il est produit dans une zone bilingue, il porte également des noms allemands : *pustertaler*, *bergkäse* ou *hochpustertaler*. Il est fabriqué dans le val Pusteria, principalement à partir du lait de la race pustertaler sprinzen. Jusqu'en 1800, il n'était fabriqué qu'en été.

SAVEUR Sous la croûte jaune-orange se trouve une pâte blanche avec des trous irréguliers et une texture élastique. Le goût est doux et devient amer et relevé. Il possède de légers arômes végétaux et floraux.

COMMENT LE DÉGUSTER On l'utilise dans les pâtes dites spätzle con pustertalerspecial, fondu avec du beurre. Essayez-le avec un müller-thurgau.

| |
|---|
| **ITALIE** Bolzano, Trentin-Haut-Adige |
| **Âge** 60-70 jours |
| **Poids et forme** 9 kg, ronde |
| **Taille** D. 35 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Milkon Alto Adige, Bolzano |



# Ricotta di bufala campana (liste transitoire DOP)

Dans certaines régions de l'Italie, les buffles sont utilisés pour produire du lait à la place des vaches, car ils s'adaptent mieux au climat humide et aux pâturages peu fournis. Ce fromage utilise le petit-lait restant de la fabrication de la mozzarella di bufala campana.

SAVEUR Rafraîchissant, avec une saveur douce et légèrement acide et une texture délicate et granuleuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans de nombreuses recettes italiennes. Avec un falanghina spumante blanc ou un palummo passito rouge.

| |
|---|
| **ITALIE** Latium |
| **Âge** 1-2 jours |
| **Poids et forme** 0,5-2,5 kg, en panier |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Bufflonne |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



# Ricotta romana DOP

Au IIe siècle avant J.-C., Caton l'Ancien faisait référence à ce fromage délicat au petit-lait de brebis, et la recette en fut répertoriée par Columella au Ier siècle après J.-C. et Galien de Pergame au IIe siècle après J.-C. Il bénéficie aujourd'hui du statut IGP européen.

SAVEUR Ce fromage rafraîchissant possède une texture douce, fine et granuleuse. Son goût est plus doux qu'aigre et son arôme évoque les agrumes. La saveur change selon les pâturages sur lesquels ont brouté les brebis.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un ingrédient indispensable du dessert « les doigts de l'apôtre ». Accompagnez-le d'un frascati superiore.

| |
|---|
| **ITALIE** Latium |
| **Âge** 1 jour |
| **Poids et forme** 0,5-2 kg, dôme |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



# Silter

Ce fromage au nom celte date du XVIIe siècle. Il en existe deux formes : ceux des pâturages de montagne et ceux de la vallée.

SAVEUR Sous une croûte jaune brunâtre, la pâte jaune paille est friable et s'émiette lorsqu'il est vieux. Le fromage de montagne possède des arômes végétaux et floraux, tandis que celui de la vallée libère des notes de foin et de fruits secs.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans les cannelloni alla zucca (des rouleaux de pâtes farcis à la citrouille et au silter). Accompagnez-le d'un franciacorta millesimato blanc pétillant ou d'un sagrantino passito.

| |
|---|
| **ITALIE** Hauteurs du val Camonica et vallée de Sebino, Lombardie |
| **Âge** 4-12 mois |
| **Poids et forme** 10-20 kg, ronde |
| **Taille** D. 35-40 cm, H. 10-15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Romelli Giacomo, Pedena-Breno |



# Squacquarone di Romagna

Au Ier siècle après J.-C., Caius Petronius Arbiter, l'auteur du *Satiricon*, appelait ce fromage *caseum mollem*. En dialecte local, son nom signifie « sans consistance », car il ressemble à de la mousse et fond dans la bouche.

SAVEUR Blanc et luisant, à la texture très molle et très humide, un arôme crémeux et beurré, où l'aigre et le doux sont équilibrés, avec des notes d'agrumes.

COMMENT LE DÉGUSTER En farci dans des pâtes, avec de la moelle de bœuf, ou tout simplement dans une salade fraîche. Avec un albana di romagna blanc sec ou d'un rouge comme un sangiovese superiore.

| |
|---|
| **ITALIE** Bologne, Émilie-Romagne |
| **Âge** 1-4 jours |
| **Poids et forme** 1-3 kg |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Caseificio Pascoli, Savignano sul Rubiconde (FC) Granarolo, Bologne |



# Stelvio DOP

Ce fromage à croûte lavée tient son nom du plus haut col routier des Alpes. Il est commercialisé au Tyrol depuis le Moyen Âge. Comme il est fait dans une zone bilingue, le stelvio est également connu sous le nom de stilfser.

SAVEUR Sa croûte va de jaune-orange à brun-orange et sa pâte est jaune paille avec des trous irréguliers et une texture compacte, souple et élastique.
Sa saveur aigre-douce est quelquefois agréablement amère, avec des notes aromatiques de foin et de légumes bouillis.

COMMENT LE DÉGUSTER Fondu sur de la polenta ou dans des soupes à l'orge ou aux lentilles. Avec un merlot kretzer ou un lagrein dunkel.

| |
|---|
| **ITALIE** Parc national de Stelvio, Lombardie |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 8-10 kg, ronde |
| **Taille** D. 36-38 cm, H. 8-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Milkon Alto Adige, Bolzano |



# Stracciata

Ce fromage artisanal est fabriqué en coupant ou en déchirant le caillé, qui est ensuite étiré en rubans qui sont pliés puis mis en forme. Cela donne une pâte douce, fraîche et grasse vendue telle quelle ou employée pour farcir la burrata.

SAVEUR Fromage luisant, blanc et crémeux, le stracciata est léger et doux, avec des notes lactiques fraîches. Il fond facilement dans la bouche et laisse un goût rappelant le beurre fondu chaud.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez ce fromage d'été rafraîchissant en plat principal avec de la salade et des tomates et un verre de locorotondo spumante ou d'aleatico di puglia liquoroso.

| |
|---|
| **ITALIE** Pouilles |
| **Âge** 1-2 jours |
| **Poids et forme** 200-500 g, bûche ou boule |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



# Toscanello

Le toscanello appartient au groupe des fromages caciotta et est également connu sous le nom de caciotta di pecora. Toscanello signifie « petite Toscane », qui est le lieu d'origine de ce fromage ancien, avant que sa production ne se déplace en Sardaigne.

SAVEUR Lorsqu'il est jeune, il possède un goût léger, doux et aigre et une texture souple avec des notes laiteuses et végétales. Une fois affiné, il a un goût doux et salé plus marqué, une texture friable et des notes fruitées et florales.

COMMENT LE DÉGUSTER Les Sardes le servent avec du malluredu ou l'emploient dans du risotto al toscanello. Accompagnez-le avec un sovana rosso ou un sauvignon castello della sala.

| |
|---|
| **ITALIE** Sardaigne |
| **Âge** 1-6 mois |
| **Poids et forme** 1,5-2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 18-20 cm, H. 8-10 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



# Valle d'Aosta fromadzo DOP

Bien connu au XV^e^ siècle, ce fromage à pâte pressée est fait avec le lait du matin et du soir que l'on laisse reposer avant de l'écrémer. Certains contiennent jusqu'à 10 % de lait de chèvre.

SAVEUR Souvent parfumé avec du genièvre, du cumin ou du fenouil sauvage, il est souple avec de petits trous et possède un goût légèrement doux qui devient plus fort et aromatique avec l'affinage.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé sur des toasts ou dans des soupes aux épinards ou au chou. Mariez-le avec un vin rouge sec comme un enfer d'arvier ou un vallée d'aosta donnas.

| |
|---|
| **ITALIE** Val d'Aoste |
| **Âge** 2-10 mois |
| **Poids et forme** 1-7 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-30 cm, H. 5-20 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



# Valtellina casera DOP

Ce fromage est fabriqué dans la Valteline, une vallée isolée des Alpes, avec le lait des vaches brunes alpines, réputé pour sa qualité et sa saveur douce.

SAVEUR La croûte, fine et jaune, renferme un intérieur dense mais crémeux avec de petits trous irréguliers.
Sa saveur aigre-douce devient salée lorsqu'il vieillit. La saveur aromatique possède des notes florales et de miel, quelquefois avec une finale amère.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est l'ingrédient de base du pizzoccheri, et on l'emploie pour farcir le sciatt, fourrer des galettes de sarrazin. Parfait avec un sassella negri rouge.

| |
|---|
| **ITALIE** Lombardie |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 7-12 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-45 cm, H. 8-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



# Vastedda della valle del belice (liste transitoire DOP)

Contrairement aux autres fromages italiens à pâte filée, celui-ci est à base lait de brebis de la race locale belice. Le nom vastedda provient de *vastedde*, nom du plat creux en céramique servant à mouler le fromage.

SAVEUR La fine croûte blanche recouvre une pâte luisante, jaune paille, très humide et molle. La saveur est aigre-douce ; au bout de quelques jours, elle devient aromatique, avec des notes d'herbes et de fleurs.

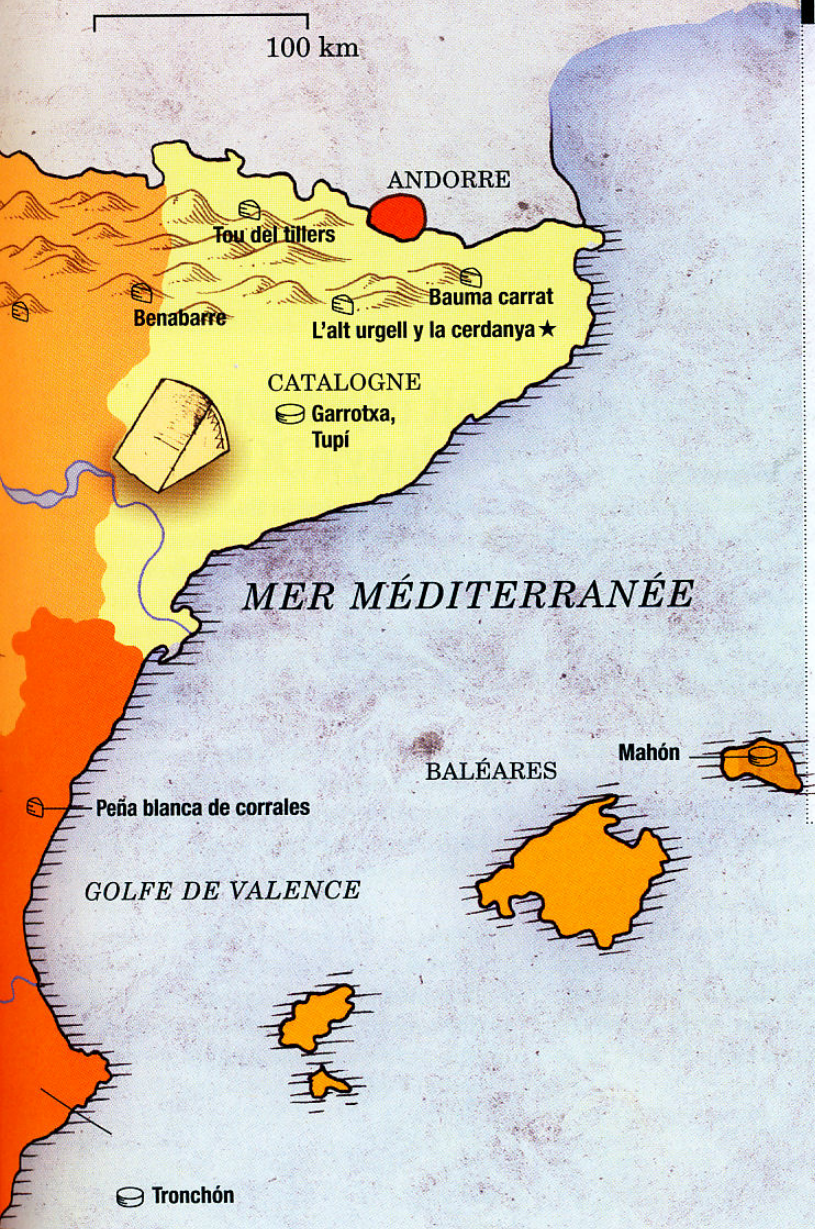
COMMENT LE DÉGUSTER En apéritif avec un verre de regaleali tasca d'almerita.

| |
|---|
| **ITALIE** Sicile |
| **Âge** 2-3 jours |
| **Poids et forme** 500-700 g, cylindrique |
| **Taille** D. 15-17 cm, H. 3-4 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |




GOLFE DE GASCOGNE
La Peral
ASTURIES
Cebreiro
Afuega'l pitu ★,
Ahumado de pría,
Cabrales ★,
Casín ★,
Gamonedo ★,
Taramundi
CANTABRIE
Cantabria ★,
Liébana ★,
Picón bejes-tresviso ★
Pasiego
de las garmillas
PAYS
BASQUE
GALICE
Arúza-ulloa ★,
San simón da costa,
Tetilla ★
Valdeón ★
NAVARRE
Idiazábal ★,
Roncal ★
N
Castellano,
Ibérico,
Pata de mulo,
Zamorano ★
CASTILLE-LEÓN
LA RIOJA
Camerano ★
VIANA DO
CASTELO
VILA
REAL
BRAGA
Cabra transmontano ★
Benasque
Cañarejal
BRAGANÇA
PORTO
Cabra transmontano ★
Zamorano ★
ARAGON
Tronchón
AVEIRO
Serra da estrela ★
VISEU
GUARDA
PORTUGAL
Monte enebro
ESPAGNE
COIMBRA
MADRID
LEIRIA
CASTELO
BRANCO
Castelo branco ★
Los montes de toledo
SANTARÉM
PORTALEGRE
Nisa ★
Ibérico
LISBONNE
ESTRÉMADURE
Ibores ★,
Tortas extremeñas
ÉVORA
Évora ★
SETÚBAL
Azeitão ★
Cabra rufino
Açores
BEJA
Serpa ★
Murcia al vino ★
Payoyo
MURCIE
ANDALOUSIE
FARO
GOLFE
DE CADIX
OCÉAN ATLANTIQUE
COSTA DEL SOL
Madère
Canaries
COSTA DE LA LUZ
MER MÉDITERRANÉE
GIBRALTAR

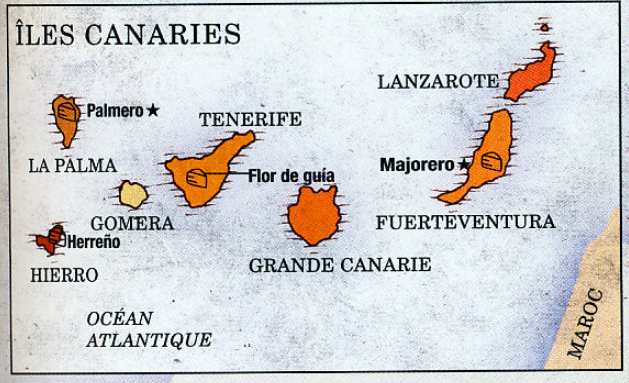
# ESPAGNE ET PORTUGAL

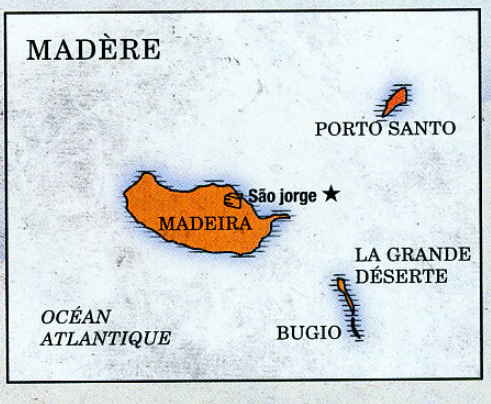



**ESPAGNE** Au IXe siècle, époque où les paysans et leur bétail trouvaient refuge auprès des monastères, les moines devinrent les principaux producteurs de fromage. Lorsque le nombre de têtes de bétail augmenta, les monastères durent trouver plus de pâturages, ce qui marqua le début de la transhumance et de la migration des bergers. Ce mouvement des animaux et des hommes contribua à la diffusion du savoir-faire de la fabrication du fromage dans tout le pays. La plupart des formes ou des motifs des fromages trouvent leur origine dans les matériaux disponibles localement : récipients en céramique du Levant, feuilles de sycomore, bois taillé, et même des moules faits d'herbes ceintes. Pendant les 40 dernières années, la transhumance a quasiment cessé, mais, à la fin du XXe siècle, le fromage a connu un regain bien mérité, même si la fabrication artisanale a presque entièrement été remplacée par des coopératives de grande taille.

**PORTUGAL** Bordé par l'océan Atlantique à l'ouest et des montagnes à l'est, le Portugal a été protégé des invasions des Goths, des Vandales et des Maures. Cet isolement et le climat rude ont fait que le fromage a joué un rôle mineur dans la cuisine portugaise. Toutefois, les rares fromages qui y étaient fabriqués étaient exceptionnels, et la plupart utilisaient (et utilisent encore) de la présure végétale de chardon ou de cardon pour la coagulation du lait riche produit par les robustes brebis du pays. Avec le boom économique et touristique qui a commencé dans les années 1960, le Portugal a connu un renouveau des fromages artisanaux et de l'industrie fromagère, ainsi que l'apparition de grandes usines de production. Il peut maintenant s'enorgueillir de posséder 10 fromages ayant le statut AOP (DOP) et IGP.

| Légende |
| --- |
| ★ Fromages AOC, DOC, DOP ou IGP |
| Seul lieu de production |
| Produit dans toute la région |










## Afuega'l pitu DOP

L'afuega'l pitu est un petit fromage ridé, collant à l'extérieur, en forme de cône ou de citrouille, moulé à la main dans un tissu. La version la plus remarquable est faite avec du caillé assaisonné au pimentón (paprika fumé espagnol) et affiné pendant deux mois.

SAVEUR L'afuega'l pitu, appelé « bâton dans la gorge » en raison de sa texture crémeuse et pâteuse, est fait avec du caillé blanc acidifié. La variété pimentón, poussiéreuse et rouge, a une finale très pimentée.

COMMENT LE DÉGUSTER Le blanc et frais a une consistance épaisse, comme du yaourt, il est excellent avec de la confiture ou du miel ; la variété pimentée avec un xérès sec.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Asturies |
| **Âge** Frais 7 jours ; avec pimentón 2 mois |
| **Poids et forme** 200-600 g, dôme ou boule |
| **Taille** D. 8-14 cm, H. 8-12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |



## Ahumado de pría

Ce fromage du nord, crémeux et légèrement fumé, doté d'une croûte orange, était à l'origine fabriqué dans les chalets enfumés des bergers sur les hauts pâturages d'été, également réputés pour leur beurre doux.

SAVEUR Il est affiné pendant deux mois avant d'être délicatement fumé avec du chêne et du hêtre, pour que le parfum de la crème de brebis ajoutée se combine avec les arômes entêtants du lait de vache des pâturages de montagne.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal en apéritif, il est délicieux avec les vins blancs fruités de Galice. Le tremper dans de la cannelle, du cumin et des miettes de pain, puis le faire frire et le servir avec de la gelée de muscat.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Asturies |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 600 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache avec de la crème de brebis |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |



## L'alt urgell y la cerdanya DOP

Ce fromage tendre et facile à aborder provient des Pyrénées catalanes et a été créé à l'initiative d'une fromagerie coopérative déjà célèbre pour son beurre cadí. Lavé dans la saumure, il développe une fine croûte tannée rouge-orange, avec un intérieur parsemé de petits trous.

SAVEUR L'arôme évoque les prairies herbeuses, la pâte est élastique et la première impression est légère et beurrée, mais avec une profondeur inattendue.

COMMENT LE DÉGUSTER Fond bien dans les gratins et les sauces pour les plats de légumes et de poissons. Il s'accorde parfaitement avec un cava sec bien frais ou des vins blancs secs doux ou fruités.



| |
|---|
| **ESPAGNE** La Seu d'Urgell, Catalogne |
| **Âge** 6-12 semaines |
| **Poids et forme** 2-2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 19,5-20 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** La Cooperativa del Cadí |





## Arzúa-ulloa DOP

Ce fromage élégant, avec une croûte de couleur jaune, cireuse et immaculée, et un intérieur mou, presque spongieux, demeure l'un des plus populaires de Galice. Il est fabriqué par de nombreux artisans producteurs à proximité de la rivière Ulla, d'où son nom.

SAVEUR Bien que sa pâte soit étonnamment douce, plus semblable à du beurre qu'à du fromage, il est profondément aromatique, et ses saveurs suaves et laiteuses se développent avec assurance sur le palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez ses douces saveurs sur des gressins ou bien en l'étalant comme du beurre sur du pain complet, au levain ou au seigle. Se marie bien avec un ribeiro blanc.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Galice |
| **Âge** 15-30 jours |
| **Poids et forme** 0,5 g-3,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-26 cm, H. 5-12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Bauma carrat

Toni Chueca et Rose Heras ont commencé à faire ce fromage en 1980 avec le lait de leur propre troupeau, mais ils se concentrent maintenant sur la fabrication et achètent un lait de qualité supérieure à un seul fermier.

SAVEUR Tout à la fois frappante et fragile, la croûte cendrée d'un noir profond protège l'intérieur d'un blanc éclatant, lisse et humide. La pâte est fraîche et très crémeuse, avec un goût caprin net sans être fort.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de simples tomates bien mûres. Pour un mariage catalan parfait, accompagnez-le avec de l'escalivada (aubergines grillées, poivrons verts et olives d'Aragon) et un vin blanc fruité, comme un alella.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Borreda, Catalogne |
| **Âge** 15-21 jours |
| **Poids et forme** 400 g, carrée |
| **Taille** L. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Formatge Bauma SL |



## Beato de tábara

Santiago León Lucas et ses fils ont leur propre troupeau dans la Sierra de la Culebra et produisent à la main ce fromage artisanal, inspiré par des manuscrits enluminés du monastère de San Martín de Tábara.

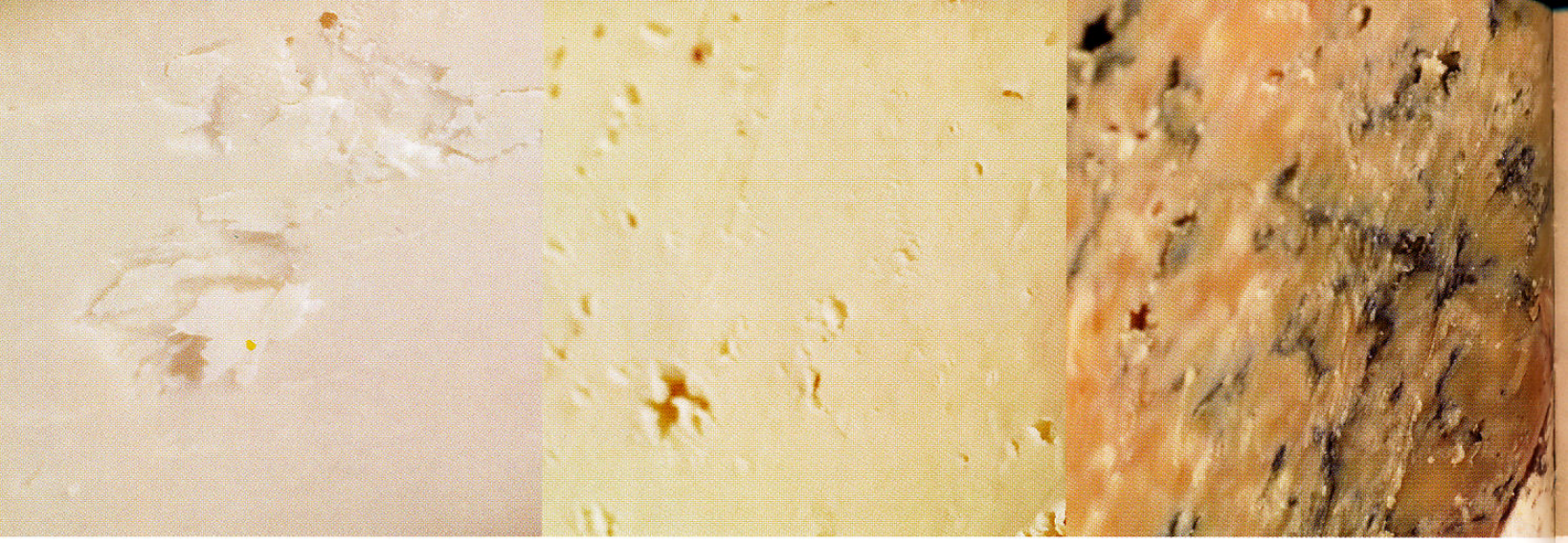
SAVEUR Il est frais au palais, sa croûte gris ardoise et son arôme de caves vous transportent dans des espaces sombres et souterrains, tandis que sa pâte vous ramène vers les prairies. C'est un fromage exceptionnel et élégant.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour être fidèle à la pureté de l'inspiration monastique de ce fromage, il est préférable de le savourer tel quel ou après le dîner avec un riesling rafraîchissant.



| |
|---|
| **ESPAGNE** San Martiin de Tábara, Castille et Léon |
| **Âge** 60-100 jours |
| **Poids et forme** 0,5-1 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-15 cm, H. 6-7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Santiago Leóon Lucas |









## Benabarre

Nichée dans un décor absolument stupéfiant, cette fromagerie se trouve au pied des Pyrénées face au val d'Aran, là où paissent ses troupeaux de chèvres granadina. Le fromage a la forme d'une citrouille et le poids et la taille d'une petite pierre.

SAVEUR Le fromage est affiné dans des caves ventilées par l'air pur de la montagne. Les moisissures naturelles présentes sur la croûte développent des arômes de champignon frais. La pâte est compacte, révélant des saveurs de noisette, de gland et d'herbes sauvages.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le en toute simplicité, accompagné d'un bon somontano rouge et d'un bol d'olives noires d'Aragon.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Benabarre, Aragon |
| **Âge** 14-60 jours |
| **Poids et forme** 500 g ou 3 kg, ronde |
| **Taille** L. 11-23 cm, H. 5-8 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Quesos Benabarre |



## Benasque

Produit dans une ferme familiale, au cœur de la magnifique vallée de Benasque, dans les Pyrénées, également connue sous le nom de Valle Escondido, ou vallée cachée. Les pâturages de montagne offrent une alimentation complétée par un régime à base de nourriture sèche afin d'assurer une qualité constante du lait tout au long de l'année.

SAVEUR Moulé à la main et affiné lentement dans des caves souterraines, il est humide tout en étant friable, avec une note de sel et une finale structurée, forte et piquante.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain frais croustillant et un verre de somontano local.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Huesca, Aragon |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 5-7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Quesería El Benasques |




## Cabrales DOP

Ce fromage persillé artisanal réputé est affiné dans les caves riches en moisissures des montagnes isolées de Picos de Europa, où paissent des troupeaux mélangés. Son enveloppe originelle faite d'une feuille d'érable a été remplacée par du papier aluminium vert.

SAVEUR La croûte fine et grise enveloppe une pâte crémeuse présentant de très nombreuses marbrures bleues et ponctuée de cavités irrégulières. Bien que l'arôme du fromage soit un brin fétide, il est très agréablement crémeux.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage très fort en goût est une expérience à réserver à la fin d'un repas avec un cidre sec asturien. Même lorsqu'il est jeune, il domine la plupart des associations.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Asturies |
| **Âge** 3 mois minimum |
| **Poids et forme** 0,6-4 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-22 cm, H. 7-10 cm |
| **Lait** Vache, brebis et chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |





## Cabra rufino

Ces fromages sont affinés par la famille Rufino depuis 40 ans. Chacun est méthodiquement retourné, lavé et contrôlé quotidiennement. Les meilleurs sont fabriqués en automne, lorsque les chèvres consomment les glands locaux, ce qui rend le fromage particulièrement crémeux. Son nom complet est queso de cabra rufino.

SAVEUR La saison et l'affinage ont une influence sur le fromage ; il peut aller de dense et compact avec une pâte friable, quoique humide, ou d'une attaque forte et véritablement épicée, à onctueux en automne.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéalement, à consommer au bar Rufino du coin, avec du pain de campagne et un vin fort ou de la bière.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Olivia de la Frontera, Estrémadure |
| **Âge** 60-120 jours |
| **Poids et forme** 600 g, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Quesos Artesanos Rufino |



## Camerano DOP

Aussi connu sous le nom de aulaga camerano, ce fromage est une idée originale de Monica Figuerola. Traditionnellement formé dans des moules en osier et pouvant être affiné jusqu'à deux mois, c'est un fromage résolument artisanal qui n'est fabriqué qu'au printemps et en été.

SAVEUR Sa moisissure naturelle possède un puissant arôme de champignon. La texture est fermée et fond sur le palais en dégageant de subtiles saveurs caprines et d'herbe des montagnes.

COMMENT LE DÉGUSTER En dessert, avec du miel, du raisin ou du coing lorsqu'il est jeune, ou simplement avec des pistaches grillées, du pain de campagne et un jeune vin de Rioja.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Munilla, La Rioja |
| **Âge** 7 jours frais ; 60 jours sec |
| **Poids et forme** 0,5-1 kg, ronde |
| **Taille** D. 11,5-15 cm, H. 5,5-10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Quesería La Aulaga |



## Cañarejal

Cette « galette » (*torta*) artisanale, version moderne nordique du célèbre torta la serena, fut créée à l'initiative de la famille Santos, des éleveurs de chèvres locaux. Ce fromage est fabriqué avec le lait de leur troupeau : des robustes brebis awassi qui broutent dans les prairies alentour.

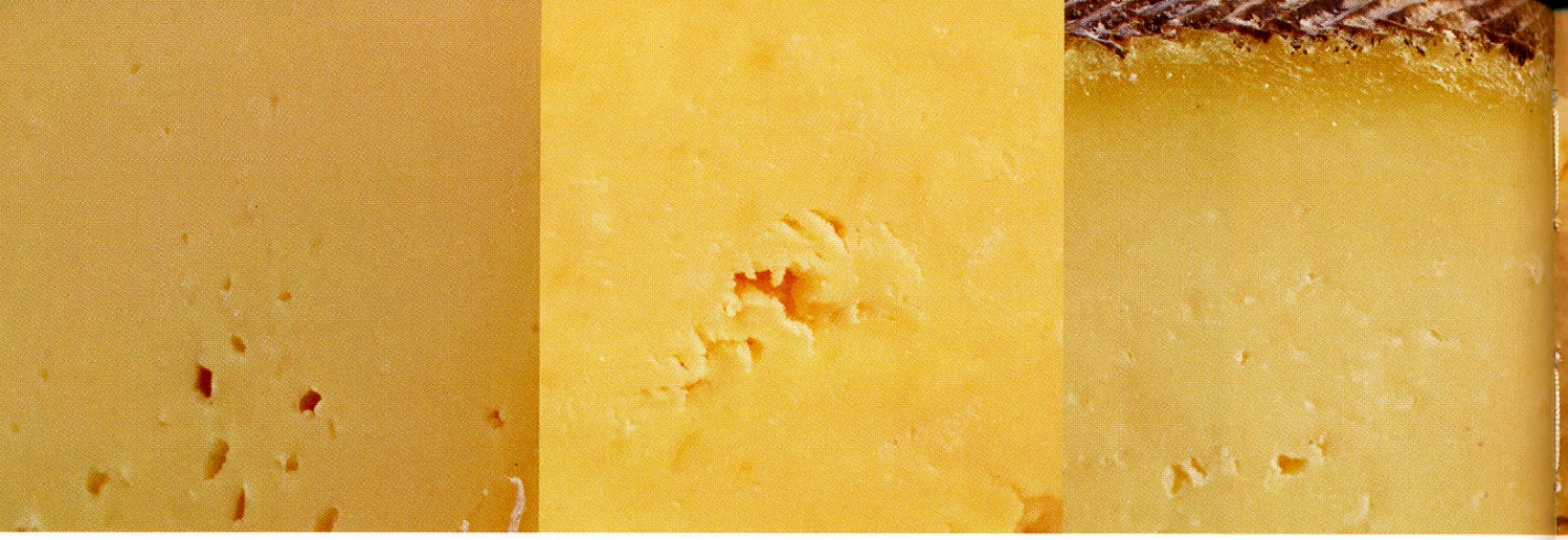
SAVEUR Préparé avec de la présure de chardon, c'est le plus crémeux de tous les tortas espagnols. Très aromatique, avec des saveurs terreuses et douces, il a une finale amère caractéristique.

COMMENT LE DÉGUSTER Ouvrez la croûte fine sur son intérieur soyeux et mangez-le à la petite cuillère ou avec des gressins. Délicieux fondu sur un steak saignant, servi avec des oignons caramélisés.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Pollos, Castille et Léon |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 250-500 g, ronde |
| **Taille** D. 10-12 cm, H. 5-6 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Cañarejal SL |





## Cantabria DOP

Également connu sous le nom de queso nata de cantabria, ce fromage fut tout d'abord fabriqué dans le monastère cistercien Cóbreces. Il est aujourd'hui produit dans de nombreuses fromageries familiales petites et moyennes avec le lait de l'abondant bétail paissant dans de riches vallées encaissées.

SAVEUR Sa couche lisse et cireuse cache un intérieur pâle doté d'une texture dense et élastique et d'une saveur suave, douce et beurrée, avec quelquefois une finale acide.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur des toasts croustillants avec du miel de châtaigne, du coing ou de la gelée de pomme. Accompagné d'une salade et d'un blanc sec ou d'un rouge jeune, il fait un menu de pique-nique idéal.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Cantabrie |
| **Âge** Minimum 15 jours |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H.10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Casín DOP

Les vaches casina paissent sur de riches prairies de montagne et fournissent le lait utilisé pour la fabrication de l'un des plus vieux fromage des Asturies. Recette unique : la première semaine, le caillé est roulé plusieurs fois avant d'être pétri et mis en forme pour obtenir la pâte granuleuse et particulière du casín.

SAVEUR Sa forte odeur évoque le beurre rance. Son goût est très vif et huileux au palais. Sa pâte, dense et à l'aspect crémeux, est singulièrement granuleuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Les producteurs y apposent leur nom avec un tampon en bois et font du casín entier un élément original sur un plateau de fromages. Parfait avec de la bière ou du cidre.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Asturies |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** Variables ; 2,5 kg, ronde (photo) |
| **Taille** D. 10-20 cm, H. 4-7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Castellano

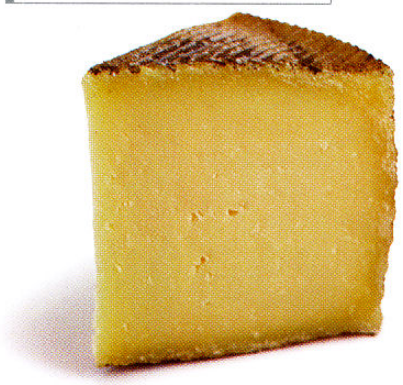
Peu connu, et quasi exclusivement sous cette dénomination, le castellano peut vraiment révéler un caractère époustouflant lorsqu'il est bien fait, car la région de Castille et Léon produit le meilleur et le plus crémeux des laits de brebis d'Espagne.

SAVEUR Affiné pendant 6 mois et fait avec du lait cru, il devient piquant et développe une texture lisse à la saveur caractéristique d'oignon caramélisé et une finale intense.

COMMENT LE DÉGUSTER À l'apéritif. Parfait avec un vin rouge puissant comme un somontano. Excellent avec des fruits secs et des noix nature, de la gelée ou de la pâte de coing ou des pommes et des poires fraîches.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Castille et Léon |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 2-3 kg, ronde |
| **Taille** D. 11-19 cm, H. 8-10 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Cebreiro

Le cebreiro est rare en dehors de sa région montagneuse de Galice. Sa forme caractéristique s'obtient en mettant le caillé dans un sac et en glissant sur le sommet un cerclage pour le maintenir en place. Comme ce cerclage n'est pas assez haut, le caillé déborde au sommet.

SAVEUR La pâte, blanche et fraîche, est humide et sa texture est fermée mais granuleuse. Il a une attaque fraîche, l'acidité légère d'un yaourt, avec un arôme de beurre chaud.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du miel et des fruits en confiture ou en bocaux. Dans des gratins ou de la sauce béchamel. Parfait avec un albariño jeune et bien frais.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Lugo, Galice |
| **Âge** 3-7 jours |
| **Poids et forme** 0,3-2 kg, ronde |
| **Taille** D. 9-15 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Queixerias Castelo de Branas ; Carmen Arrojo Valcarcel Xan Busto |



## Flor de guía

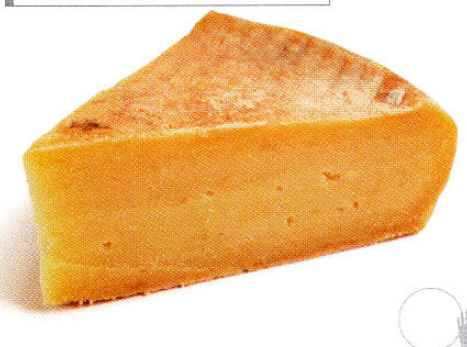
Ce fromage, rare et exceptionnel, qui, curieusement, a toujours été confectionné par des femmes, porte le nom de flor de guía (fleur de chardon), d'après le nom du chardon local employé pour coaguler le lait. Mis en forme avec une ceinture d'herbes, ses bords sont doucement arrondis.

SAVEUR Le flor de guía, le plus crémeux des fromages des Canaries, possède une texture riche et onctueuse qui fond dans la bouche en libérant une saveur aromatique, légèrement acide et, sur sa finale, l'amertume caractéristique de la présure de chardon.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec les vins blancs fruités de Galice, les fruits tropicaux tels que les bananes et les confitures de fruits comme celles aux fruits rouges.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Grande Canarie, Canaries |
| **Âge** 2-3 semaines |
| **Poids et forme** 2-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 22-30 cm, H. 4-6 cm |
| **Lait** Brebis et vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Gamonedo DOP

Éclipsé par son voisin le cabrales (voir p. 150), ce fromage de montagne persillé possède néanmoins un caractère qui lui est propre, car il est légèrement fumé avant d'être placé dans des grottes naturelles et présente une croûte plus dure, pressée, à l'aspect élégant, et un veinage moins important.

SAVEUR Il bleuit légèrement par taches aux abords d'une croûte dure et sèche, il possède un léger piquant qui révèle des notes de champignons humides, de sel, et un arrière-goût de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez la saveur rustique de ce fromage du massif des Picos de Europa. Le gamonedo del valle est un fromage plus doux et achevé.

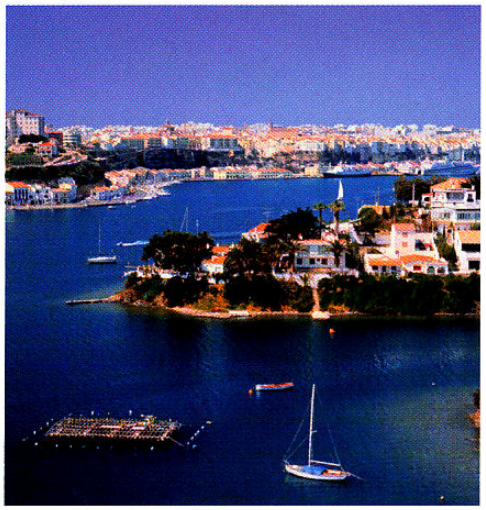


| |
|---|
| **ESPAGNE** Asturies |
| **Âge** 3-5 mois |
| **Poids et forme** 0,5-7 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-30 cm, H. 6-15 cm |
| **Lait** Vache, avec un peu de brebis ou de chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



# Mahón DOP

Le mahón, qui a obtenu le statut d'appellation d'origine protégée en 1985, vient de Minorque, aux Baléares. L'histoire de cette île minuscule est haute en couleur puisqu'elle fut successivement envahie par les Carthaginois, les Romains, les Arabes, les Français et enfin, au XVIII[e] siècle, par les Britanniques, qui y introduisirent la vache holstein.



**Le port de Mahón,** *à Minorque, qui a donné son nom au fromage*

On trouve des traces du commerce du mahón autour de la Méditerranée vers le XIII[e] siècle. Il doit toutefois sa réputation aux marchands locaux qui, à la fin du XIX[e] siècle, commencèrent à échanger ces fromages fermiers contre des marchandises. Connus sous le nom de *recogedor-afinador*, collecteur-affineur, ils affinaient les jeunes fromages dans des grottes souterraines où la circulation de l'air, la température et l'humidité procuraient au fromage un microclimat unique. Cette pratique continue, avec environ 300 laiteries familiales qui vendent leur lait aux grandes coopératives. Aujourd'hui, l'affineur le plus réputé est Nicolas Cardona.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Minorque |
| **Âge** De 20 jours à 5 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, carrée |
| **Taille** L. 20 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



**SAVEUR** Entre 20 et 60 jours, le fromage est encore souple, beurré et doux ; mi-affiné à 2-5 mois, sa saveur se renforce et sa texture devient plus ferme ; vieux, ou añejo, à 5-10 mois, il est dur et légèrement granuleux, un peu comme le parmigiano-reggiano (voir p. 130-131), et possède un arôme et un goût de pêche avec une finale évoquant le sel de mer. Le mahón label vert est fait à la main avec du lait cru dans de petites fermes et fini par un *afinador* dont le talent consiste à tirer le meilleur de chaque fromage. Celui qui arbore un label rouge, plus dur et piquant, avec une croûte orange vif, est fabriqué dans des coopératives et possède une attaque étonnamment forte, à faire plisser les lèvres.

## COMMENT LE DÉGUSTER

On le sert traditionnellement en apéritif, zébré d'huile d'olive et surmonté d'un brin de romarin frais. Accompagnez-le d'un verre de xérès qui fera ressortir sa personnalité. Toutefois, comme tous les fromages durs, il est très polyvalent et s'emploie dans de nombreuses recettes, de l'omelette espagnole aux tapas, en passant par les feuilletés. Le mahón plus affiné ou vieux se marie bien avec de la bière, voire du saké.

## À LA LOUPE

Le mahón est choyé et mûri avec amour par les talentueux *afinadores*, qui achètent les fromages jeunes et les font vieillir selon leurs propres méthodes.



Intérieur



**LES CLAYETTES** Les fromages sont entreposés sur des clayettes en bois dans des grottes souterraines où la température, l'humidité et la circulation d'air frais sont soigneusement contrôlées par l'*afinador*.

*Un mahón vieux est toujours parsemé de petits trous irréguliers créés par la fermentation qui survient lors de la maturation du fromage.*



**LE PRESSAGE** dans du tissu. Lorsqu'il est jeune, le fromage est enveloppé dans du tissu (fogasser) noué par les angles. Il est ensuite pressé manuellement pour en extraire le petit-lait en excès et donner au fromage sa forme caractéristique de « coussin ».

*La partie supérieure du mahón affiné porte la marque des plis et des creux du* fogasser.

*La couleur ocre-jaune de la croûte est obtenue en la frottant avec du beurre, du paprika et de l'huile d'olive pour améliorer son apparence et éviter l'apparition de moisissures.*

Extérieur



## Garrotxa

Le garrotxa fait partie de ces nouveaux fromages artisanaux espagnols, qui ont gagné en importance ces dernières années ; remarquable pour sa saveur caprine et sa croûte veloutée d'un gris sombre, ou *pell florida*. Un seul fabricant le confectionnait en 1981 ; d'autres fromagers de la région s'y sont mis.

SAVEUR Une tranche fraîchement coupée, inhabituellement plâtreuse pour un fromage espagnol, évoque les herbes des montagnes, les noix et les champignons. Sa finale subtile libère des notes caprines crémeuses caractéristiques.

COMMENT LE DÉGUSTER En tapas ou à la fin d'un repas, servi avec des amandes, des noix et un priorat blanc robuste.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Catalogne |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Herreño

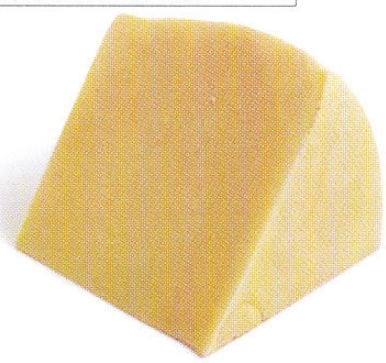
Des fromages similaires sont produits dans ces îles rudes et portent le nom de leur terre d'origine, mais celui-ci est le plus intéressant en termes de texture et de saveur. Fumé, sa croûte présente de belles lignes de brûlure créées par les étagères qui le supportent.

SAVEUR Jeune, il est d'un blanc éclatant et d'une acidité rafraîchissante. Après un fumage généralement réalisé avec des branches de figuiers ou de figues de barbarie, son goût s'équilibre d'un fumé léger, avec une saveur délicate.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, il se marie bien avec les vins blancs et rosés ; vieux, avec des vins rouges. Excellent légèrement grillé et servi avec des sauces aux piments rouges ou verts ou dans un gâteau au fromage.



| |
|---|
| **ESPAGNE** El Hierro, Canaries |
| **Âge** 10-60 jours |
| **Poids et forme** 0,3-4 kg, ronde |
| **Taille** D. 8,5-25,5 cm, H. 6-8,5 cm |
| **Lait** Chèvre, vache et brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Sociedad Cooperativa Ganaderos de El Hierro, Valverde |



## Ibérico

L'ibérico, qui porte les marques du panier tressé dans lequel il est moulé, est un mélange de lait de vache, de chèvre et de brebis, comme de nombreux fromages espagnols traditionnels, et représente plus de la moitié de la consommation nationale de fromage.

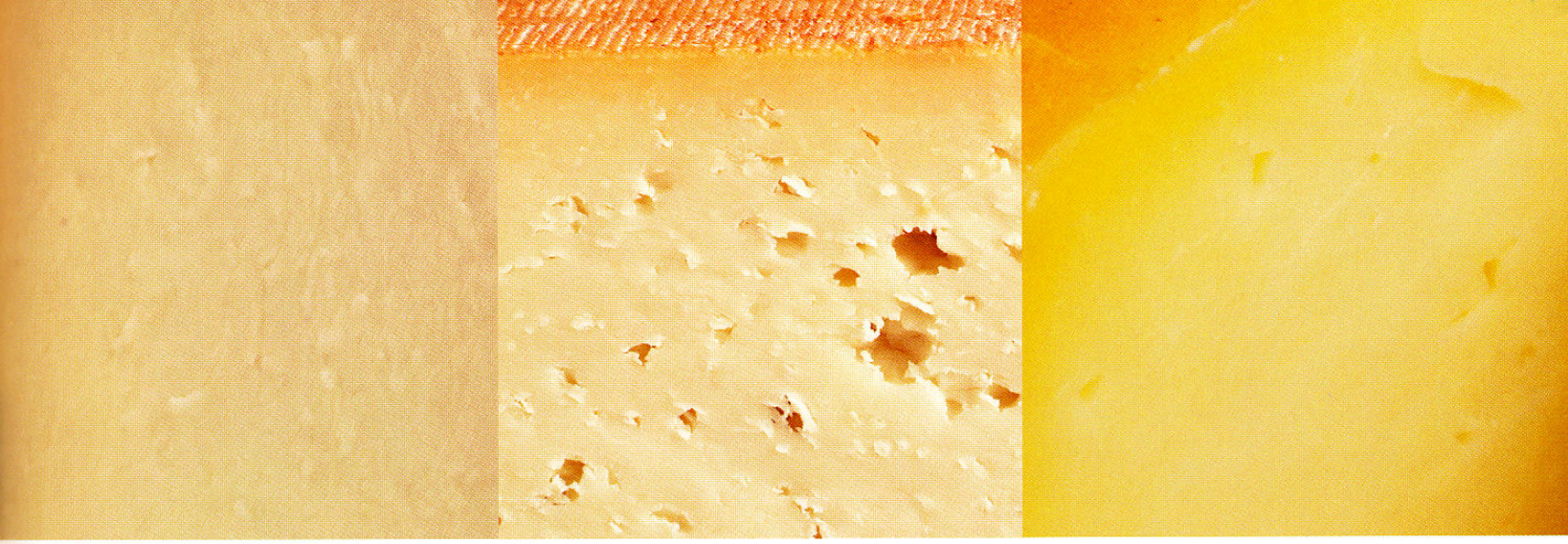
SAVEUR La croûte est souvent colorée pour indiquer son âge, et le mélange des laits offre le meilleur de chacun d'eux : le crémeux et le moelleux du vache, la douceur et la note de noisette du brebis et les touches herbeuses du chèvre.

COMMENT LE DÉGUSTER La saveur change subtilement avec les saisons, mais l'ibérico est toujours délicieux entre deux tranches de pain grillé ou sur un gratin.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Castille-La Manche ; Castille et Léon |
| **Âge** 1 mois minimum |
| **Poids et forme** 1-3,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 9-22 cm, H. 7-12 cm |
| **Lait** Vache, chèvre et brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Ibores DOP

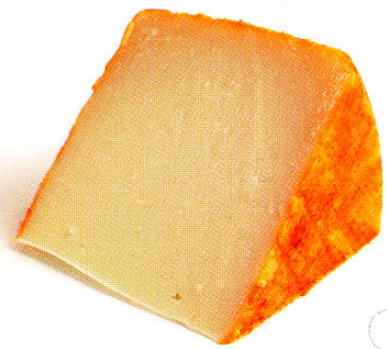
Ce fromage rustique, dont les origines se trouvent dans les troupeaux migrants des chèvres verata et retinta locales et dans la végétation sauvage et les forêts de chênes de la région, existe nature ou brossé avec de l'huile d'olive et du pimentón (paprika fumé).

SAVEUR La pâte blanche et ferme regorge d'arômes de genêts, de lavande et de thym, tandis que la croûte au pimentón d'une couleur cuivre donne de la chaleur à la finale piquante du fromage.

COMMENT LE DÉGUSTER Saupoudrez une tranche avec du pimentón, faites-la légèrement griller et servez-la en apéritif ou pour un souper léger avec une salade. Idéal avec un vin blanc sec et frais et des noix nature.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Cáceres, Estrémadure |
| **Âge** 2 mois minimum |
| **Poids et forme** 0,6-1,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 11-15 cm, H. 5-9 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Queserías de las Villuerca ; Berrocales Trujillanos |



## Idiazábal DOP

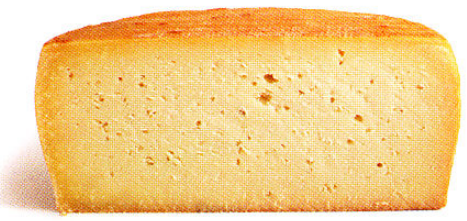
Ce fromage ancien vient des montagnes basques, où les bergers passent l'été dans les pâturages d'altitude avant de revenir à l'automne avec leurs fromages. Entreposé dans la charpente des chalets des bergers pendant tout l'été, le fromage prend une saveur de fumée de bois.

SAVEUR Dur et résistant à la mastication, avec de minuscules trous et une croûte cuivrée, l'idiazábal est fumé avec du bois de hêtre, ce qui donne un léger goût supplémentaire à la douceur caramélisée typique du lait de brebis. Les variétés artisanales sont un véritable délice.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez une recette basque, comme un risotto au calmar et à l'idiazábal, ou servez-le simplement avec un txacoli ou un cidre basque.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Navarre |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 1-3 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-30 cm, H. 8-12 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |



## Liébana DOP

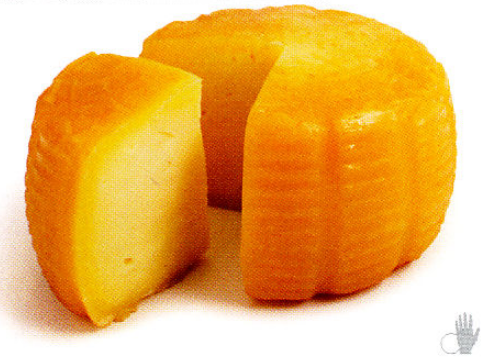
Ces petits fromages sont fabriqués dans chacun des villages situés sur les contreforts des Picos de Europa. Principalement frais ou à pâte molle, mais quelquefois fumés, ils sont faits avec du lait de vache ou, parfois, de brebis ou de chèvre.

SAVEUR Frais, il est citronné, mais la plupart du temps souple, beurré et aromatique, avec une note de caramel lorsqu'il est fait avec du lait de brebis. Typiquement, les croûtes sont fines, rugueuses, et de couleur paille ou très blanches lorsqu'ils sont frais. Le fumage ajoute du piquant.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le sur un plateau de fromages avec des fruits secs et des noix et une sélection de vins jeunes. Les fromages jeunes sont délicieux avec du miel de montagne.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Cantabrie |
| **Âge** 2 semaines minimum |
| **Poids et forme** 400-500 g, ronde |
| **Taille** D. 8-12 cm, H. 3-10 cm |
| **Lait** Vache et occasionnellement brebis ou chèvre |
| **Classification** Frais ou pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Majorero DOP

Le paysage désertique et rabougri de Fuerteventura nourrit les chèvres majorero qui produisent ce fromage exceptionnel. La croûte, frottée à l'huile d'olive, porte la marque d'une feuille de palmier. Quelques-uns sont frottés avec du paprika ou du gofio (farine de céréales grillées).

SAVEUR De souple à ferme, le majorero va de frais et crémeux avec une subtile saveur caprine à une douceur plus marquée évoquant les noix et les amandes.

COMMENT LE DÉGUSTER Traditionnellement, on le râpe dans les soupes de légumes ou dans les salades d'été, et on le sert avec un vin blanc local minéral. Jeune, le majorero donne une fondue superbe, parfumée avec du zeste d'orange.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Fuerteventura, Canaries |
| **Âge** 20 jours minimum |
| **Poids et forme** 1-6 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-35 cm, H. 6-9 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** SAT Ganaderos de Fuerteventura |





## Monte enebro

À un âge où la plupart partent à la retraite, Rafael Báez a choisi de créer ce pata de mulo, un fromage de chèvre en forme de sabot de mule avec une croûte caractéristique couverte de moisissures noires et grises. Il s'agit du premier fromage artisanal récent à atteindre une reconnaissance internationale.

SAVEUR Le caillé, dense, est pressé, et sa saveur passe avec le temps d'un goût crémeux et légèrement acide à une attaque ferme et relevée.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un muscat, dans une salade de betterave ou frit dans de la pâte à tempura et servi avec du miel de fleur d'oranger, accompagné par un vin blanc léger de La Mancha.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Ávila, Castille et Léon |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 1,4 kg, brique |
| **Taille** L. 23 cm, l. 12 cm, H. 6,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Croûte naturelle |
| **Producteur** Queserías del Tietar |





## Los montes de toledo

Il s'agit de l'invention d'Anna María Rubio, un esprit inspiré. Les montagnes de Tolède sont voisines d'Ibores, où dominent les chèvres. Les éleveurs de chèvres locaux ont donc rejoint la coopérative pour fournir le lait nécessaire à cette torta douce et unique.

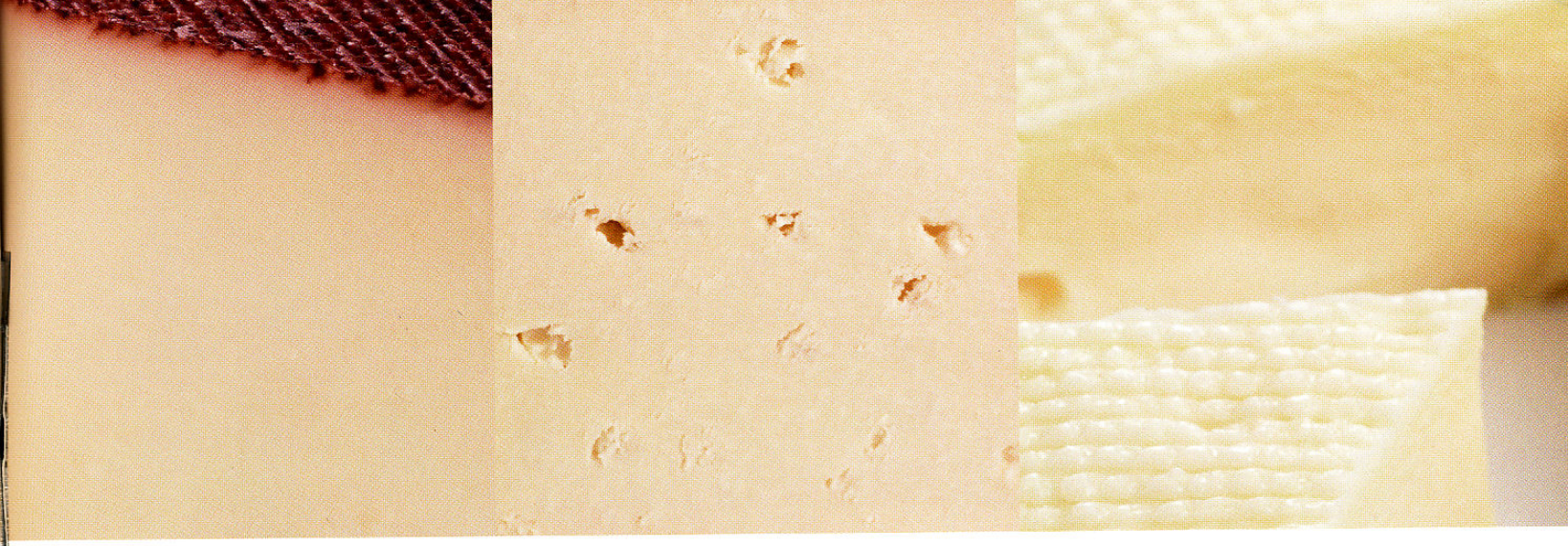
SAVEUR Son arôme est net et sa texture soyeuse, avec des saveurs variables en fonction des saisons, allant de l'acide avec une touche de sel au plus doux durant le printemps. C'est un fromage léger.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur du pain blanc croustillant avec des fruits et des noix, comme des pistaches, des pommes et de la pâte de coing. Accompagnez-le d'un blanc fruité ou d'un fino sec bien frais.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Navalmorales, Castille-La Manche |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 17 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** La Merendera Sociedad Cooperativa |







## Murcia al vino DOP

La région espagnole de Murcie a développé une industrie fromagère basée sur les chèvres locales, murciano-granadinas, qui ont été améliorées grâce à une sélection génétique depuis des générations. Ce fromage est lavé avec du jumilla et du yecla, des vins rouges locaux, et existe aussi en version non lavée.

SAVEUR Ce fromage au caillé lavé a une texture élastique et une saveur aromatique caractéristique, avec des notes d'amande liées à la richesse du lait et une finale légèrement vineuse de fruit fermenté.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez-le dans des salades, légèrement frit ou fondu sur un toast et servi avec des vins blancs ou rosés jeunes jumilla et yecla.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Murcie |
| **Âge** 3 semaines minimum |
| **Poids et forme** 0,3-2 kg, ronde |
| **Taille** D. 7-18 cm, H. 6-9 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Palmero DOP

Ce fromage, le plus gros d'Espagne, vient de la plus verte des îles des Canaries, où les chèvres palmero broutent sur de riches pâturages et remontent progressivement en altitude au fur et à mesure que le temps se réchauffe.

SAVEUR Les pâturages divers et luxuriants donnent une saveur riche à ce fromage légèrement fumé. Le palmero est agréablement friable, salé, terreux et légèrement acide, avec un arôme de grillé.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se défait facilement, on l'utilise donc fréquemment dans la cuisine locale, râpé dans les sauces mojo ou en tranches avec du poisson, des légumes et des pommes de terre ou tel quel avec les vins minéraux locaux de malvasia.



| |
|---|
| **ESPAGNE** La Palma, Canaries |
| **Âge** 1-3 mois |
| **Poids et forme** 7-15 kg, ronde |
| **Taille** D. 12-60 cm, H. 6-15 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Pasiego de las garmillas

Ce fromage primitif et fragile fait sans moule a pour origine la vallée de Pas. Il est aujourd'hui fabriqué selon des standards plus modernes et on le trouve sur le marché hebdomadaire de la ville d'Ampuero.

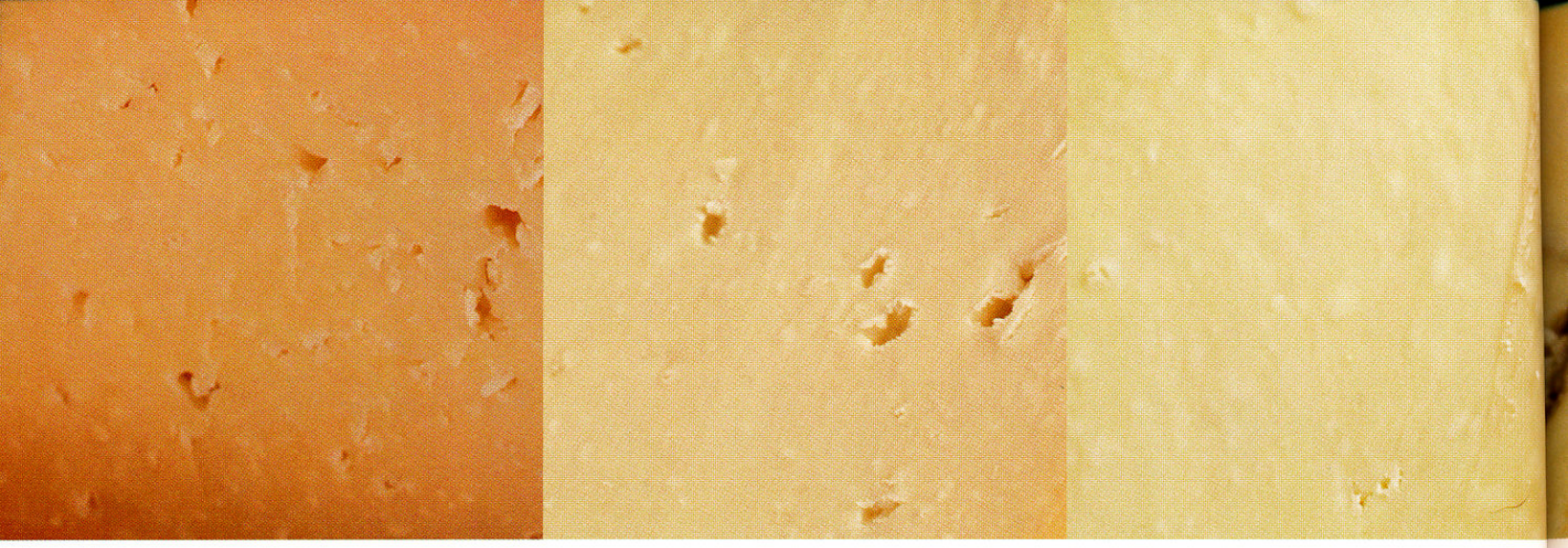
SAVEUR Il est si frais que la croûte est à peine formée, son intérieur est mou et gras avec un arôme de yaourt frais et de ruisseau de montagne.

COMMENT LE DÉGUSTER Ses saveurs douces et délicates se combinent bien avec du pain croustillant, des anchois salés et des poivrons piquillos accompagnés d'un cidre sec et frais. On l'emploie dans le *quesada pasiega*, un dessert local.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Ampuero, Cantabrie |
| **Âge** 15-20 jours |
| **Poids et forme** 500 g, ronde |
| **Taille** D. 14 cm, H. 2 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Queso Las Garmillas |









## Pata de mulo

Nommé « sabot de mule » en raison de sa forme, il était traditionnellement moulé à la main dans une étamine puis roulé jusqu'à obtenir l'aspect voulu. Heureusement, depuis la fin des années 1990, la production de ce fromage en voie de disparition a été relancée.

SAVEUR Une saveur ronde, une texture granuleuse, un nez évoquant la noisette, légèrement huileux au palais et une finale persistante sont les caractéristiques de ce brebis affiné castillan à la croûte ridée couleur paille.

COMMENT LE DÉGUSTER En tranches dans les salades ou sur un plateau de fromages, il s'accorde magnifiquement avec des rosés ou des rouges jeunes de Ribera del Duero ou de Navarre.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Castille et Léon |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, brique |
| **Taille** L. 23 cm, l. 13 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Payoyo

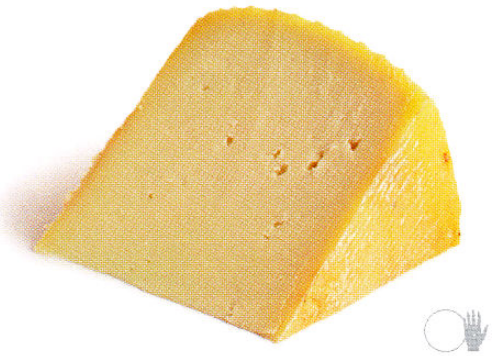
Créée en 1997 par 14 fermiers, cette coopérative produit des fromages avec le lait des chèvres payoyo locales et des brebis grazalema, une race rare, qui parcourent les riches pâturages de la Sierra de Grazalema, à 900 m d'altitude.

SAVEUR Les méthodes employées, strictement artisanales, signifient que même la présure provient de la chèvre payoyo. La croûte peut être enrobée de saindoux ou de paprika. Sa texture est ferme et libère un goût doux et rond de noisette, avec des notes de caramel.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal en apéritif. Servez-le avec des amandes et un xérès sec manzanilla ou une bière désaltérante et glacée.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Sierra de Grazalema, Andalousie |
| **Âge** 6-12 semaines |
| **Poids et forme** 1-2,5 kg, cylindre |
| **Taille** D. 12-17 cm, H. 8-10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Quesos Artesanales de Villaluenga |



## Peña blanca de corrales

Ce fromage de brebis à la croûte faite de moisissures rouges et ocre est une recette originale qui utilise une coagulation lactique. Les producteurs ont réussi à capturer avec succès le terroir de la Sierra de Espadas où il est fabriqué.

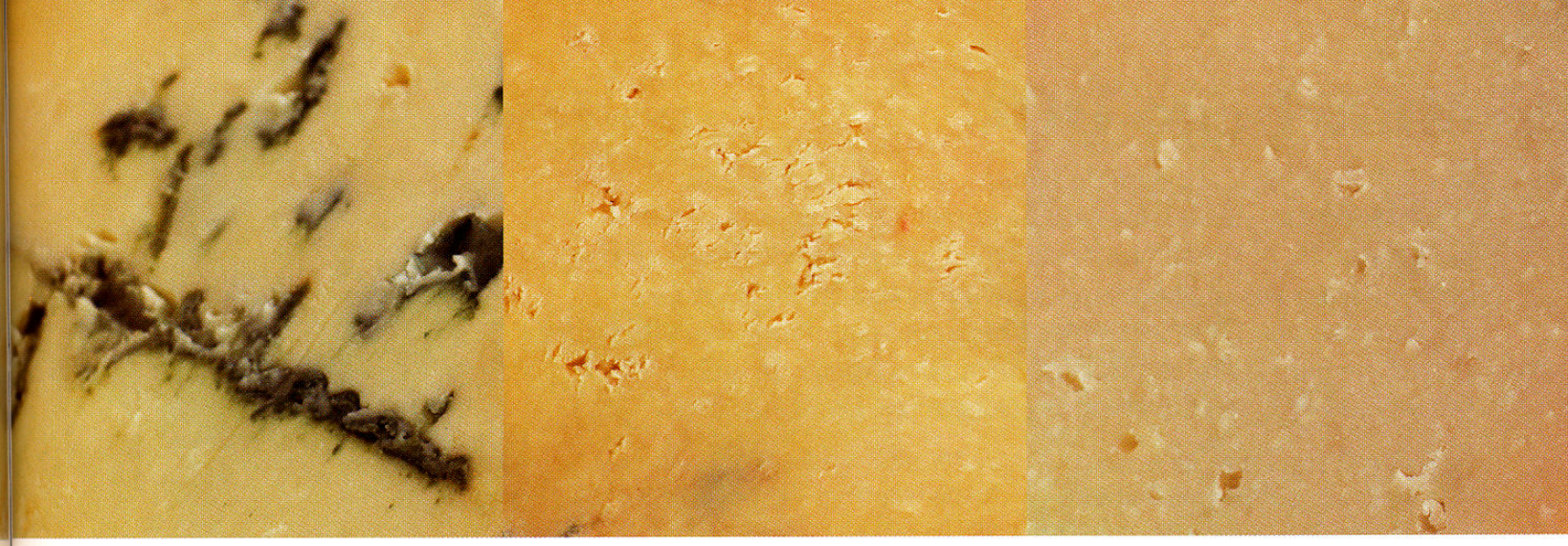
SAVEUR Son arôme fait penser à un cabrales (voir p. 150), mais la pâte, dense, possède une texture de caillé frais, avec des notes de cuir, d'oignon caramélisé et de laine.

COMMENT LE DÉGUSTER Son piquant modéré se marie bien avec un xérès fino ou palo cortado, des olives noires, de l'huile d'olive vierge extra et du pain frais et croustillant.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Almedijar, Valence |
| **Âge** 90 jours |
| **Poids et forme** 2,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 19 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Quesería Los Corrales |





## La peral

Ce fromage à pâte persillée enveloppé de papier aluminium est relativement récent. Il est fabriqué dans les Asturies par la troisième génération de la famille de son créateur Antonio León. La production est réduite mais régulière, son prix reste donc abordable pour un fromage très agréable.

SAVEUR La croûte jaune et poisseuse et l'intérieur jaune pâle légèrement marbré de veines bleues dégagent une douce odeur beurrée. Le fromage, luisant et ressemblant à du caillé, possède une saveur crémeuse et salée qui évolue petit à petit vers un bleu frais, doux et net.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des mûres et des noix, accompagné d'un cidre asturien ou d'un xérès Pedro Ximenez.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Illas, Asturies |
| **Âge** 60-150 jours |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache avec de la crème de brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Herederos de Antonio León |



## Picón bejes-tresviso DOP

Originaire des villages de Bejes et de Tresviso, dans les Picos de Europa, ce fromage ancien à pâte persillée possède la saveur prononcée typique des fromages produits dans ces hauteurs. Des mines abandonnées et des grottes naturelles y procurent un espace humide d'excellente qualité pour l'affinage.

SAVEUR La croûte gris clair avec des teintes orange renferme un intérieur veiné de marbrures d'un bleu intense. Ce fromage bleu relevé possède un équilibre caractéristique entre le beurré, le salé et l'attaque.

COMMENT LE DÉGUSTER Saupoudré avec des noisettes pilées ou avec des pruneaux ; mariez-le avec un muscat ou un priorat rouge doux.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Cantabrie |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 0,5-3 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-21 cm, H. 6-13 cm |
| **Lait** Vache, chèvre et brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



## Roncal DOP

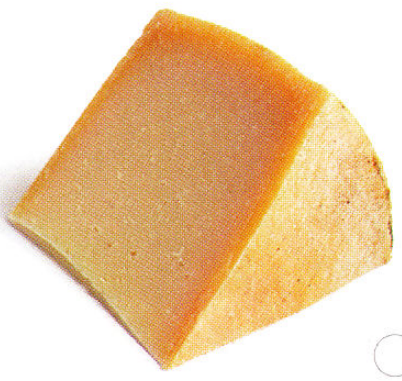
On trouve des traces de ce fromage de brebis pyrénéen au XIII[e] siècle avec des relevés des déplacements des troupeaux entre les pâturages d'été et d'hiver et les chemins empruntés dans la vallée de Roncal. Le fromage est pressé puis affiné dans du tissu.

SAVEUR Il est dense avec une croûte lisse grise ou couleur paille qui porte l'empreinte du tissu. Lorsqu'il vieillit, on y trouve des notes de fruits secs, un piquant qui s'affirme et un arrière-goût persistant.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain blanc croustillant et un bon vin rouge de Navarre ou du cidre. Le gratin d'artichauts au roncal est un plat local populaire.



| |
|---|
| **ESPAGNE** Navarre |
| **Âge** 4 mois minimum |
| **Poids et forme** 1-3 kg, ronde |
| **Taille** D. 15-20 cm, H. 10-11 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



# Manchego DOC

Le manchego tient son nom du plateau aride de La Mancha, entre Madrid et Tolède. Baptisée Al Mansha (la terre sans eau) par les arabes, c'est une immense région plane avec quelques arbres, desséchée par des températures pouvant atteindre 50 °C et peu de précipitations. C'est un coin de l'Espagne magnifique, hors du temps et marqué par l'Histoire, parsemé de vieilles ruines, de brebis décharnées et de moulins rendus célèbres par Don Quichotte.

Avec l'irrigation moderne, de vastes arpents de vignes, de vergers d'oliviers, de tournesols et de cultures ont remplacé la plus grande partie des arbustes endémiques, des glands, des prunelliers, des gesses et des herbes sauvages du dehesa, la « terre stérile ». Cependant, il reste encore suffisamment de terres naturelles, non cultivées, dans les montagnes, les bois, autour des berges des rivières et dans les plaines pour procurer des pâturages d'été aux brebis robustes dont le lait épais et aromatique donne son caractère au manchego. En automne et en hiver, leur régime est agrémenté avec les vrilles tendres des vignes, le chaume des récoltes et du foin. L'essentiel du manchego est fabriqué en usine, mais la traite est encore largement faite à la main. C'est un spectacle magnifique de voir les bergers passer méthodiquement les troupeaux, qui peuvent compter plus de 700 têtes à la fois. On décolle du sol les pattes arrière de chaque brebis afin que leurs pis gonflés de lait se vident dans le seau. On ne récolte que quelques litres de lait par jour, mais chaque goutte est imprégnée de l'essence du thym sauvage, des herbes aromatiques et des glands secs qui constituent leur régime alimentaire. C'est ce lait épais, doux et aromatique qui rend le manchego unique.



**Les vastes** *plaines arides de La Mancha.*

| | |
|---|---|
| **ESPAGNE** Castille-La Manche | |
| **Âge** 6-18 mois | |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde | |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm | |
| **Lait** Brebis | |
| **Classification** Pâte pressée | |
| **Producteur** Divers | |



**SAVEUR** La profondeur et la complexité de sa saveur dépendent de son âge, mais tous les manchego ont une richesse caractéristique qui évoque les noix du Brésil et le caramel, avec un arôme de lanoline et d'agneau rôti et une finale légèrement salée. La texture est sèche tout en étant crémeuse. Il peut être légèrement huileux en surface et donner la sensation d'être gras une fois en bouche, mais cela ne fait qu'améliorer son goût. Chaque bouchée est un morceau de la culture, de l'histoire et de la gastronomie espagnoles. Ceux qui sont particulièrement vieux ont une finale poivrée, et, si on les coupe en fines tranches et qu'on les fait mariner dans l'huile d'olive verte locale, très aromatique, leur saveur s'intensifie.

**COMMENT LE DÉGUSTER** Comme tous les fromages à pâte pressée, le manchego se conserve bien et est un véritable plaisir à savourer tel quel. Toutefois, comme eux, il est extrêmement polyvalent et donne, lorsqu'on le cuisine, une douceur de noisette aux plats. Le manchego absorbe le tannin. Vous pouvez donc le savourer avec un rouge âpre, robuste ou jeune, un blanc frais. La meilleure association reste peut-être avec un xérès, sec ou doux.



## À LA LOUPE

L'essentiel de la production du manchego se fait aujourd'hui avec du lait pasteurisé dans des usines modernes conformes aux réglementations européennes. Cependant, on s'est assuré que le fromage, une fois à maturité, soit au plus proche des fromages traditionnels faits à la main.



**LE PRESSAGE ET L'AFFINAGE** Une fois que le caillé est dans les moules, ces derniers sont placés sur une presse horizontale afin que le petit-lait en excès soit évacué. Les fromages artisanaux sont ensuite mis à affiner dans des granges en pierre, creusées parfois dans les flancs des collines de calcaire. Les fromages industriels sont affinés dans de grandes granges aérées.

**LE MARQUAGE** Pour obtenir le label DOC (AOC), le fromage doit porter sur ses flancs des marques en zigzag caractéristiques et le dessin de la flor (fleur) sur le dessus et le dessous. Au départ, les zigzags étaient obtenus en entourant le caillé frais avec de l'alfa tressé. On le plaçait ensuite sur des planches de bois taillées à la main pour l'égouttage. Malheureusement, les planches et l'alfa ont été remplacés par des moules en plastique qui impriment le motif en zigzag.



*La texture de l'intérieur, couleur ivoire, est ferme et sèche tout en étant riche et crémeuse.*

Intérieur

*La croûte caractéristique d'une couleur allant du jaune au brun-beige récolte une multitude de moisissures et doit être lavée, grattée et parfois cirée avant que le fromage ne soit vendu.*



Extérieur



## San simón da costa

Qu'il soit en forme de grosse goutte ou avec un sommet vrillé et doté d'un petit téton, ce fromage serait d'origine celte. Sa croûte cuivrée caractéristique est le résultat d'un fumage léger au bois de bouleau.

SAVEUR Le fumé se mêle à son goût et à son arôme beurrés, tandis que la saveur générale est douce, légèrement salée, avec un arrière-goût où s'équilibrent agréablement douceur et acidité.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage délicieux et fondant accompagne bien le riz, les pâtes et les plats de légumes ou les salades. Il est délicieux avec un verre de vin rouge jeune valdeorras et quelques cacahuètes.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Galice |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 0,8-1,5 kg, dôme |
| **Taille** D. 12-15 cm, H. 13-18 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |





## Taramundi

Créé par une coopérative dissidente qui souhaitait répondre à la popularité croissante du fromage local et tirer parti du lait riche des montagnes, le taramundi est inspiré des fromages suisses, plus doux et plus élastiques.

SAVEUR Nature ou avec des noix ou des noisettes, ce fromage a une saveur inhabituelle mais plaisante – un mélange de pain grillé, de beurre et de douceur – et une texture élastique.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagné de crudités, il constitue un excellent hors-d'œuvre et possède les mêmes qualités que la raclette si on souhaite le faire fondre. Parfait associé avec des vins blancs jeunes et fruités ou du cidre.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Asturies |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 0,5-1 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-20 cm, H. 4-6 cm |
| **Lait** Vache et chèvre |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |





## Tetilla DO

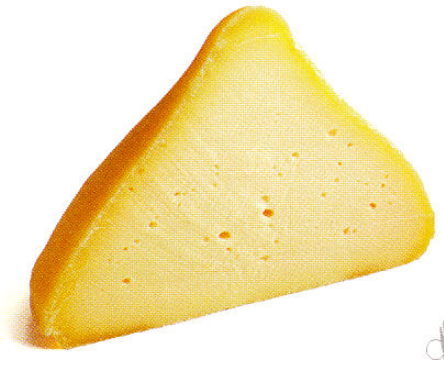
Ce fromage populaire du nord-ouest de l'Espagne est bien connu au-delà de ses frontières pour son goût onctueux et sa forme originale. Le nom tetilla signifie « petite poitrine ». Les fermes dans lesquelles il était produit au départ ont été aujourd'hui presque toutes remplacées par une puissante industrie laitière.

SAVEUR On peut le manger au bout de seulement 7 jours, lorsque l'intérieur jaune vif est doux, net, beurré et onctueux ; la maturation le rend plus ferme et fort, avec une finale légèrement acide.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux à la fin d'un repas avec de la pâte de coings ou une compote de pommes acides.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Galice |
| **Âge** 7 jours minimum |
| **Poids et forme** 0,5-1,5 kg, dôme |
| **Taille** D. 9-15 cm, H. 9-15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |









## Tortas extremeñas

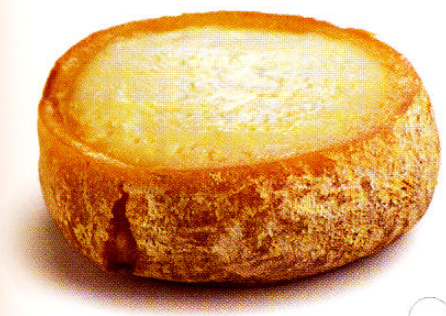
Considérés à une époque comme n'étant destinés qu'aux paysans, ces fromages riches avec leur intérieur quasiment liquide ont pris d'assaut l'Europe. Il en existe trois versions : torta de barros (photo), torta del casar et torta la serena.

SAVEUR La présure de chardon donne à ces fromages une saveur terreuse caractéristique et une amertume légère sur la finale ; la pâte est riche et très molle, avec des arômes évoquant le foin séché.

COMMENT LE DÉGUSTER Faites-le chauffer à cœur au four, découpez un trou au sommet du fromage et savourez l'intérieur à la petite cuillère ou avec des gressins.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Estrémadure |
| **Âge** À partir de 8 semaines |
| **Poids et forme** 0,5-1,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 11-16 cm, H. 5-6 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |





## Tou del tillers

Ce fromage mou et tendre doté d'une croûte couverte de moisissure blanche est un fromage absolument moderne créé dans une laiterie fondée en 1995. Elle se trouve au cœur des Pyrénées, à Pallars Sobirà, où des pâturages variés, situés en altitude, améliorent la qualité du lait.

SAVEUR La croûte dégage des notes d'ammoniaque, et, même si on y retrouve des pointes de champignon et de crème fraîche, la saveur âcre, collante et pénétrante de ce fromage est difficile à ignorer.

COMMENT LE DÉGUSTER Plein de caractère, il sera parfait avec une miche de pain de campagne à la mie serrée et un vin rouge robuste comme un terra alta ou un somontano.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Sort, Catalogne |
| **Âge** 6-12 semaines |
| **Poids et forme** 450-500 g et 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 13 et 22 cm, H. 3 et 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte naturelle |
| **Producteur** Tros de Sort |





## Tronchón

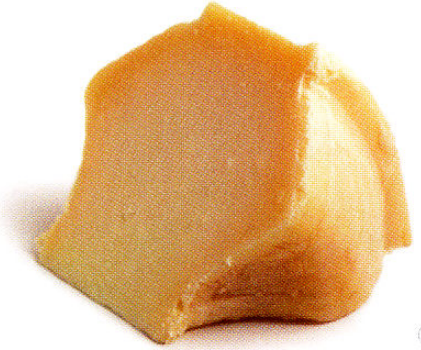
Ce délicieux fromage en forme de volcan porte l'empreinte des moules en bois taillés par les bergers. La tradition consistant à emmener des troupeaux mélangés de chèvres et de brebis dans la Sierra del Maestrazgo a contribué à sa diffusion en dehors des provinces de Tarragone, Teruel et Castellón.

SAVEUR Les pâturages de montagne confèrent à ce fromage doux et beurré, que l'on trouve frais ou sec, des touches de lavande et d'origan.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez le tronchón frais au lait de brebis avec du pain croustillant et des olives vertes ; la variété sèche au lait de chèvre est plus forte et se marie bien avec des rouges jeunes.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Aragon et Pays valencien |
| **Âge** À partir de 45 jours |
| **Poids et forme** 0,5-2 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-15 cm, H. 7-10 cm |
| **Lait** Brebis, chèvre ou un mélange des deux |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |











## Tupí

Cette crème, une très ancienne recette de berger qui revient en force dans les menus de fromages catalans, provient de la seconde fermentation des fromages frais et séchés, mélangés avec de l'huile d'olive et de l'eau-de-vie ou de la liqueur.

SAVEUR Porté à maturité dans des petits pots de terre cuite, c'est un fromage étrangement compulsif. Il a la consistance de la bouillie, une saveur piquante et forte et un arôme légèrement fétide, mais sa finale est étonnamment agréable.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal pour préparer des canapés sur du pain sec, personnes trop sensibles s'abstenir ! Il se marie bien avec des bières et des cidres frais.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Catalogne |
| **Âge** Quelques semaines |
| **Poids et forme** 160 g et 200 g, en pot |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Valdeón DO

Les inventifs frères Alonso, Tomás et Javier, le produisent dans la province de León, dans les Picos de Europa, où le climat de Valdeón est moins humide que celui de Picón. La moisissure qui en résulte, moins virulente, produit une saveur moins intense que d'autres bleus similaires. Le valdeón est souvent vendu sous la dénomination Picos de Europa.

SAVEUR La croûte est rugueuse, collante, tachetée de moisissures et enveloppée dans des feuilles de sycomore. Épicé sans être fort et parfumé d'une touche de sel, il laisse un arrière-goût élégant.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des noisettes, des noix, des pruneaux et du porto ou du cidre. Il est aussi à la base d'une sauce excellente.

| |
|---|
| **ESPAGNE** León, Castille et Léon |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 19 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache, parfois mélangé à du chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Queserías Picos de Europa |





## Zamorano DO

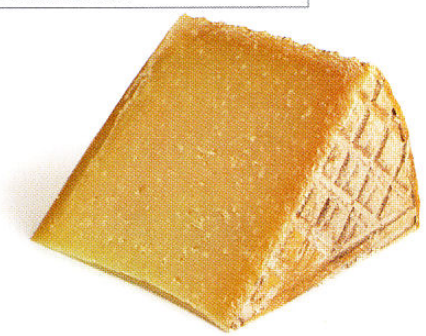
Les étendues arides du nord de la Castille participent au caractère complexe du zamorano. L'activité pastorale et la transhumance entre les pâturages d'été et d'hiver sont ici les fruits d'une longue tradition ; et les paysages, magnifiques, offrent une grande variété de végétations et de climats.

SAVEUR La qualité et le caractère du lait de brebis permettent au fromage d'être affiné sur de longues périodes. Il développe une complexité intense, légèrement aigre et rappelant la noisette, avec un net arôme caprin.

COMMENT LE DÉGUSTER Choisissez un gran reserva, affiné 12 mois et servez-le seul à la fin du repas ou peut-être avec de la pâte de coing et le vin local toro.

| |
|---|
| **ESPAGNE** Castille et Léon |
| **Âge** 100 jours minimum |
| **Poids et forme** 2-4 kg, ronde |
| **Taille** D. 20-24 cm, H. 9-14 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |







## Azeitão DOP

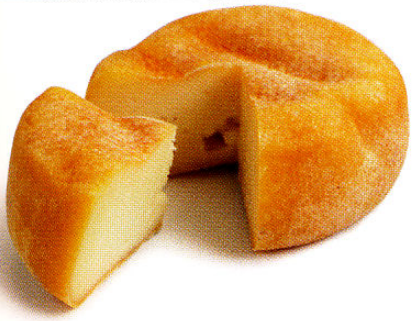
Ce fromage à l'aspect rustique enveloppé dans de la gaze provient des contreforts verdoyants des montagnes d'Arrábida, où la flore et le terroir locaux ont une nette influence sur la qualité du lait.

SAVEUR Le caillé est moulé dans du tissu, la croûte lavée dans de la saumure et la pâte est jaune pâle. Il possède un goût doux, légèrement acide et très délicat, avec une finale épicée et grasse.

COMMENT LE DÉGUSTER Découpez le sommet, extrayez la pâte coulante et déposez-la sur de petits feuilletés que vous saupoudrerez ensuite d'origan à l'apéritif, ou mangez-le avec du pain au noix accompagné d'un vin de tempranillo ou d'albarinho.



| |
|---|
| **PORTUGAL** Setúbal |
| **Âge** 20-30 jours |
| **Poids et forme** 100-250 g, ronde |
| **Taille** D. 5-11 cm, H. 2-6 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Cabra transmontano DOP

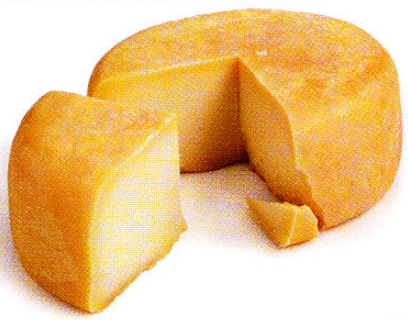
Ce fromage, qui provient d'une région réputée pour le porto, est fait avec le lait de la chèvre serrana, une race robuste et tenace. Lorsque vient l'hiver, les troupeaux sont déplacés des hauteurs vers des altitudes plus basses. Le printemps est l'occasion de la traite et, bien sûr, de la fabrication du fromage.

SAVEUR Riche en babeurre et en protéines, la pâte est ferme, avec une texture légèrement onctueuse. La saveur est citronnée et épicée, avec des notes terreuses.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent râpé ou en miettes sur une salade. On peut aussi le servir comme fromage de table, accompagné d'un porto tawny ou d'un vin blanc fruité.



| |
|---|
| **PORTUGAL** Bragança et Vila Real |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** 600-900 g, ronde |
| **Taille** D. 12-19 cm, H. 3-6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Castelo branco DOP

Cette DOP (AOP), également dénommée beira baixa, concerne trois fromages fabriqués avec de la présure de chardon. Le castelo branco, qui est un fromage de brebis blanc, est le plus répandu, mais il existe également une version jaune mélangée avec du lait de chèvre et une recette plus pimentée et affinée.

SAVEUR Il est piquant avec une finale légèrement amère. Il devient plus épicé lors de son affinage, qui dure jusqu'à 60 jours. Les fromages jeunes ont une texture molle qui se raffermit et devient plus résistante avec le temps.

COMMENT LE DÉGUSTER Chaque version ajoute toujours un intérêt au plateau de fromages, accompagné de fruits secs et de noix. Avec un rouge, comme un pinot noir.



| |
|---|
| **PORTUGAL** Castelo Branco |
| **Âge** 45-60 jours |
| **Poids et forme** 0,7-1 kg, ronde |
| **Taille** D. 12-16 cm, H. 6-7 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |









## Évora DOP

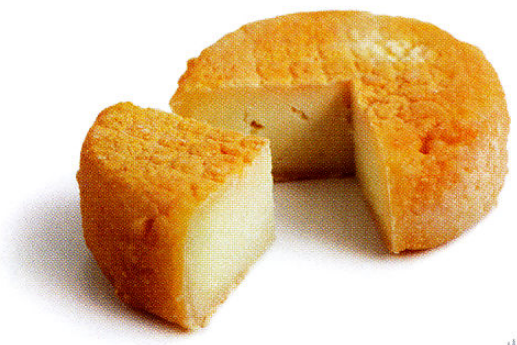
Le foyer de ce fromage à croûte lavée et moulé à la main symbolise la célèbre ville fortifiée d'Évora, où il servait autrefois de monnaie. Le lait de la brebis merino et la présure de chardon sont ici associés pour donner le meilleur fromage de sa catégorie.

SAVEUR Il est jaune pâle avec une texture friable, une saveur légèrement acide, épicée et fruitée, avec une finale salée. Les pâturages de printemps donnent une version plus crémeuse, fruitée et forte.

COMMENT LE DÉGUSTER Découpé en fines tranches et accompagné d'olives, de viandes séchées et de pain au levain trempé dans l'huile d'olive ou dans une salade. Mariez-le avec un sangiovese.

| |
|---|
| **PORTUGAL** Évora |
| **Âge** 30-90 jours |
| **Poids et forme** 120-300 g, ronde |
| **Taille** D. 7-10 cm, H. 3-3,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## Ilha graciosa

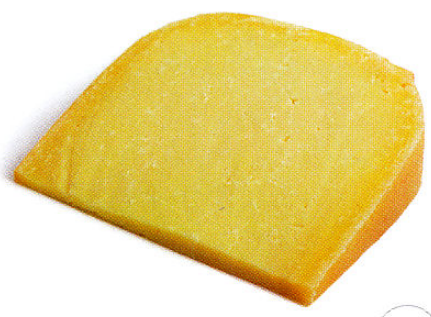
La technique de fabrication employée pour l'ilha graciosa a été transmise depuis des siècles par des colons de l'île la plus au nord des Açores. Il est semblable au são jorge, mais il est affiné pendant une plus courte période.

SAVEUR Le sol volcanique et fertile de l'île et son climat humide procurent de riches pâturages qui donnent son caractère à ce fromage ferme de couleur jaune paille doté d'un goût et d'un arôme franchement épicés et forts.

COMMENT LE DÉGUSTER Le graciosa convient bien au début ou à la fin d'un repas, avec un vin blanc minéral local ou du rhum. Les exemplaires les plus vieux sont parfaits râpés sur les gratins.

| |
|---|
| **PORTUGAL** Ilha Graciosa, Açores |
| **Âge** 90 jours |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Nisa DOP

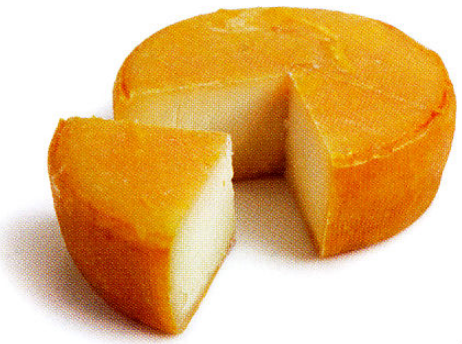
La merina branca, la race de brebis locale, produit le lait qui sert à la fabrication de ce fromage traditionnel, que les fermiers et les gens du cru apprécient depuis des années. Le lait est coagulé avec de la présure de chardon et le fromage peut être conservé dans des pots de terre cuite remplis d'huile d'olive appelés *talhas*.

SAVEUR La texture de ce fromage jaune pâle, à la croûte bien formée, est dense, avec de petits trous dans la pâte. Le nisa, très riche et crémeux, a un goût légèrement doux.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau avec des fruits, comme des prunes ou des abricots, et un vin blanc frais.

| |
|---|
| **PORTUGAL** Portalegre |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** 0,2-1,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-13 cm, H. 12-16 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |







## São jorge DOP

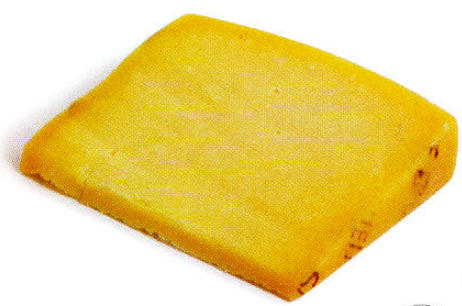
Ce fromage date du xv[e] siècle, lorsqu'un groupe de marins flamands s'installa à Madère et y créa cette recette proche de celle du gouda.

SAVEUR L'herbe abondante et les pâturages salés donnent au fromage une forte saveur épicée, un bouquet franc et une texture dure mais friable. Il ressemble à un croisement entre le cheddar et le gouda, avec quelques petits trous.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal dans les fondues, le são jorge a aussi sa place sur un plateau de fromages traditionnel avec des fruits frais comme des poires et des grappes de muscat.

| |
|---|
| **PORTUGAL** São Jorge, Madère |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 10-11 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 12,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Serpa DOP

Le serpa est similaire au serra, mais il est fait avec le lait des brebis lacaune au lieu des bordeleira. Le climat chaud et sec et l'herbe rare et aromatique donnent au fromage un goût riche et fruité.

SAVEUR Ce fromage entier et crémeux est doux, net et légèrement salé au palais, avec une finale piquante. La présure de cardon ou de chardon employée dans sa fabrication ajoute un arrière-goût légèrement acide et un peu d'amertume.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait en apéritif avec un vin rouge. Dégustez le centre en y trempant des gressins puis remplissez-le avec des oignons doux et des pommes de terre ; puis ensuite, passez-le au four pour que le plaisir soit complet.

| |
|---|
| **PORTUGAL** Beja |
| **Âge** 30 jours |
| **Poids et forme** 0,2-1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-18 cm, H. 12-20 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteurs** Divers |





## Serra da estrela DOP

Fait avec le lait des brebis bordeleira da serra da estrela, le serra a une histoire qui remonte à l'époque romaine. Les troupeaux sont déplacés sur différents pâturages dans les montagnes du nord et ils se nourrissent d'herbes sauvages, de fleurs et de graminées.

SAVEUR La pâte, souple et succulente, coagulée avec de la présure de chardon, possède une acidité légère avec la douceur du caramel et des notes de fraises et de thym.

COMMENT LE DÉGUSTER Une fois à température ambiante, découpez le sommet comme un couvercle et mangez-le avec des gressins ou à la cuillère avec de la confiture ou de la pâte de coings.

| |
|---|
| **PORTUGAL** Guarda |
| **Âge** 45 jours |
| **Poids et forme** 500 g et 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-18 cm, H. 12-20 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |





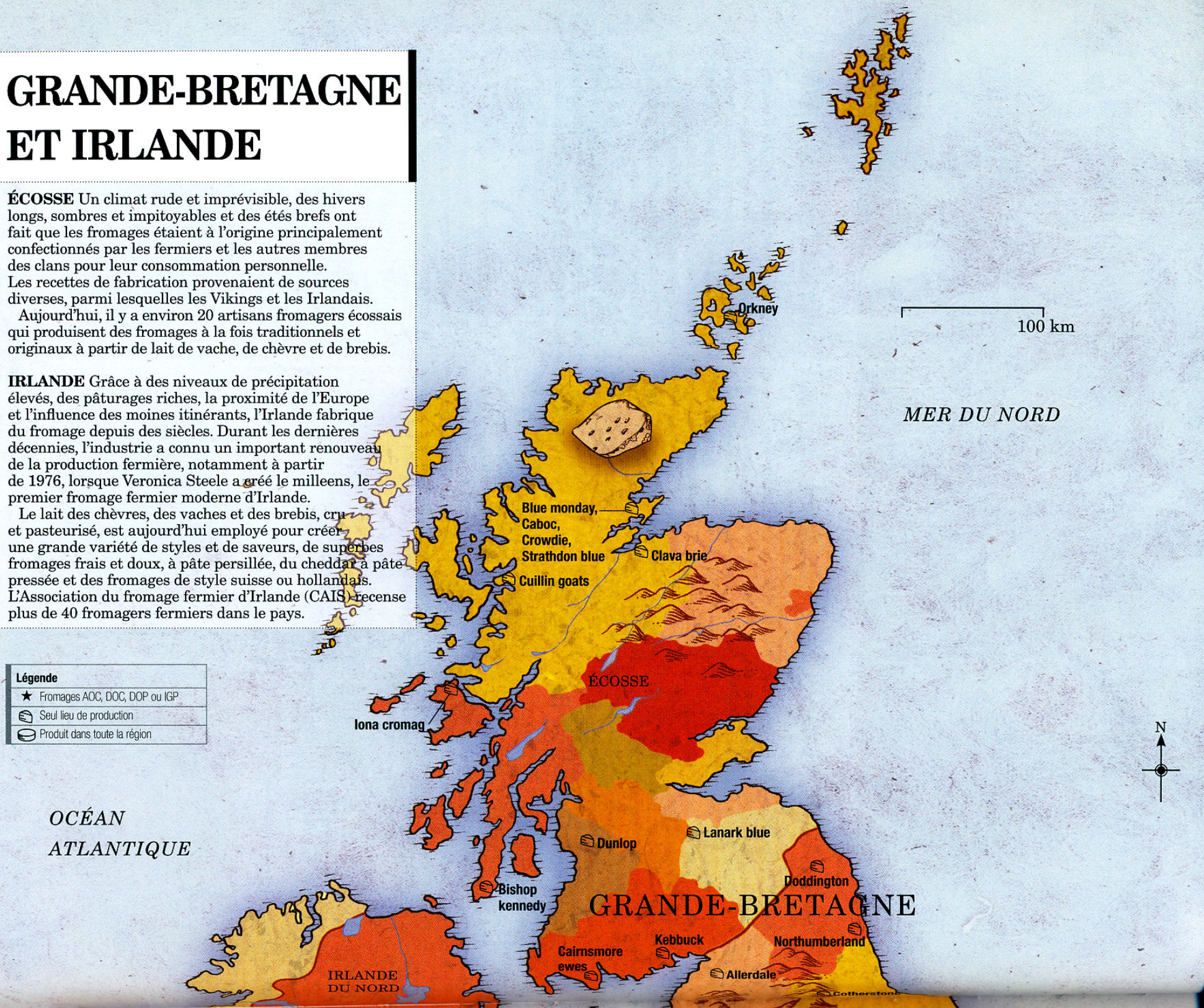
# GRANDE-BRETAGNE ET IRLANDE

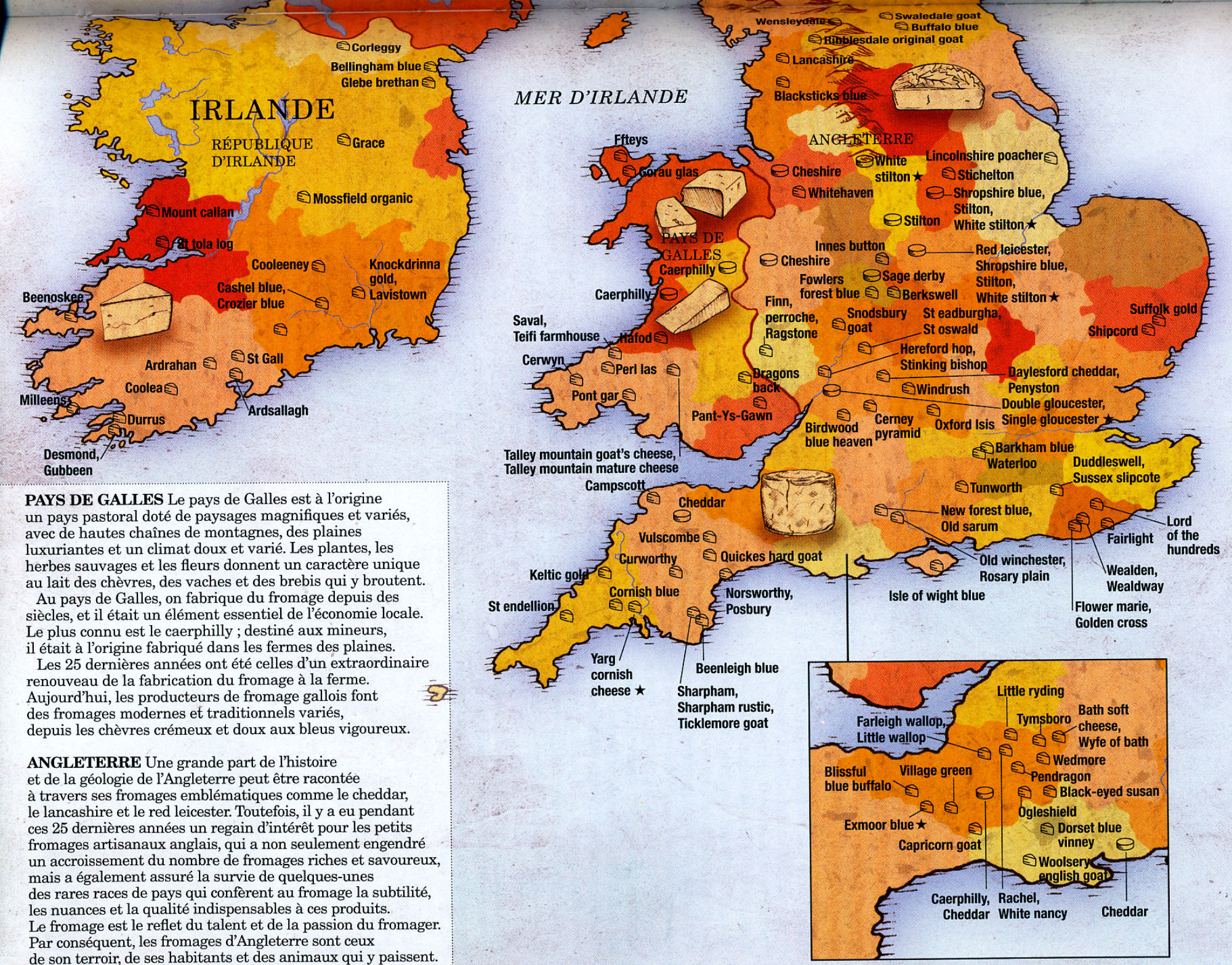
**ÉCOSSE** Un climat rude et imprévisible, des hivers longs, sombres et impitoyables et des étés brefs ont fait que les fromages étaient à l'origine principalement confectionnés par les fermiers et les autres membres des clans pour leur consommation personnelle. Les recettes de fabrication provenaient de sources diverses, parmi lesquelles les Vikings et les Irlandais.

Aujourd'hui, il y a environ 20 artisans fromagers écossais qui produisent des fromages à la fois traditionnels et originaux à partir de lait de vache, de chèvre et de brebis.

**IRLANDE** Grâce à des niveaux de précipitation élevés, des pâturages riches, la proximité de l'Europe et l'influence des moines itinérants, l'Irlande fabrique du fromage depuis des siècles. Durant les dernières décennies, l'industrie a connu un important renouveau de la production fermière, notamment à partir de 1976, lorsque Veronica Steele a créé le milleens, le premier fromage fermier moderne d'Irlande.

Le lait des chèvres, des vaches et des brebis, cru et pasteurisé, est aujourd'hui employé pour créer une grande variété de styles et de saveurs, de superbes fromages frais et doux, à pâte persillée, du cheddar à pâte pressée et des fromages de style suisse ou hollandais. L'Association du fromage fermier d'Irlande (CAIS) recense plus de 40 fromagers fermiers dans le pays.






**PAYS DE GALLES** Le pays de Galles est à l'origine un pays pastoral doté de paysages magnifiques et variés, avec de hautes chaînes de montagnes, des plaines luxuriantes et un climat doux et varié. Les plantes, les herbes sauvages et les fleurs donnent un caractère unique au lait des chèvres, des vaches et des brebis qui y broutent.

Au pays de Galles, on fabrique du fromage depuis des siècles, et il était un élément essentiel de l'économie locale. Le plus connu est le caerphilly ; destiné aux mineurs, il était à l'origine fabriqué dans les fermes des plaines.

Les 25 dernières années ont été celles d'un extraordinaire renouveau de la fabrication du fromage à la ferme. Aujourd'hui, les producteurs de fromage gallois font des fromages modernes et traditionnels variés, depuis les chèvres crémeux et doux aux bleus vigoureux.

**ANGLETERRE** Une grande part de l'histoire et de la géologie de l'Angleterre peut être racontée à travers ses fromages emblématiques comme le cheddar, le lancashire et le red leicester. Toutefois, il y a eu pendant ces 25 dernières années un regain d'intérêt pour les petits fromages artisanaux anglais, qui a non seulement engendré un accroissement du nombre de fromages riches et savoureux, mais a également assuré la survie de quelques-unes des rares races de pays qui confèrent au fromage la subtilité, les nuances et la qualité indispensables à ces produits. Le fromage est le reflet du talent et de la passion du fromager. Par conséquent, les fromages d'Angleterre sont ceux de son terroir, de ses habitants et des animaux qui y paissent.











## Allerdale

Carolyn Fairbairn a créé son premier fromage en démarrant sa carrière de fromagère dans la cave de la maison familiale en 1979 avec le lait de son troupeau de chèvres. Aujourd'hui, elle travaille avec sa fille Leonie et restitue les saveurs des pâturages verdoyants du Cumbria dans un délicieux fromage.

SAVEUR Doux et humide, avec une note marquée d'amande et une texture semblable à celle du Cheshire ; sa maturation dans du tissu sur une période de plusieurs mois permet à différents niveaux de saveur de s'interpénétrer.

COMMENT LE DÉGUSTER Au four ou fondu, servez-le sur un lit de pousses d'épinard, arrosé d'huile et accompagné d'un blanc charpenté.



| | |
|---|---|
| **ANGLETERRE** | Thursby, Cumbria |
| **Âge** | 3-5 mois |
| **Poids et forme** | 2,5 kg, ronde |
| **Taille** | D. 14 cm, H. 14 cm |
| **Lait** | Chèvre |
| **Classification** | Pâte pressée |
| **Producteur** | Thornby Moor Dairy |



## Barkham blue

La consistance de beurre du lait des îles Anglo-Normandes, responsable de la couleur jaune de l'intérieur, donne son caractère à ce fromage dont l'aspect est aussi séduisant que savoureux. En forme d'ammonite, avec une appétissante croûte couverte de moisissure, il est parcouru de veines gris-bleu de *Penicillium roqueforti*.

SAVEUR Riche et crémeux, ce bleu fond dans la bouche et, tout en évitant admirablement une certaine âpreté, il développe une profondeur plaisante et épicée. C'est un fromage pour tous ceux qui habituellement évitent les bleus.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le seul, dans une soupe, ou sur une salade mélangée, avec des poires conférence et de la sauce.



| | |
|---|---|
| **ANGLETERRE** | Barkham, Berkshire |
| **Âge** | 6-8 semaines |
| **Poids et forme** | 1,3 kg, ronde |
| **Taille** | D. 18 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte persillée |
| **Producteur** | Two Hoots Cheese |



## Bath soft cheese

Graham Padfield, fermier de troisième génération, a commencé à fabriquer des fromages en 1993, mais la recette du bath soft remonte à l'époque de l'amiral Nelson, qui en avait reçu en cadeau de la part de son père en 1801. La version bio de ce fromage est emballée dans un parchemin présentant un sceau en cire.

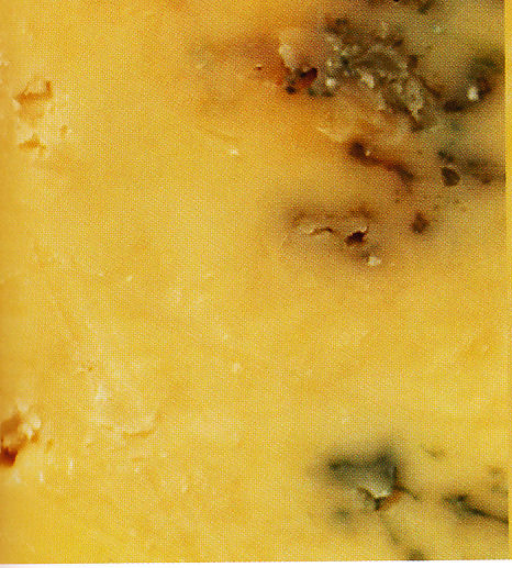
SAVEUR Ce fromage doux, qui rappelle un brie moelleux, a une attaque fraîche avec une note de ciboule et développe un goût plus crémeux et évoquant les champignons en s'affinant.

COMMENT LE DÉGUSTER Sortez-le du réfrigérateur une heure avant de le consommer et servez-le avec des biscuits salés et de la bière de froment.



| | |
|---|---|
| **ANGLETERRE** | Bath |
| **Âge** | 4-6 semaines |
| **Poids et forme** | 225 g, carrée |
| **Taille** | L. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** | Bath Soft Cheese Company |







## Beenleigh blue

L'un des rares fromages britanniques à pâte persillée au lait de brebis (et disponible d'août à janvier). Il a été créé par Robin Congdon, un artisan talentueux, amoureux des bleus, dont la fromagerie est située sur les berges de la rivière Dart.

SAVEUR Riche, doux, légèrement friable et veiné de bleu, il a des notes de caramel brûlé qui révèlent à quel point ce fromage de brebis est excellent. L'extérieur, rugueux, est légèrement collant.

COMMENT LE DÉGUSTER En salade ou seul, avec un cidre devon doux.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Sharpham Barton, Devon |
| **Âge** 5 mois ou plus |
| **Poids et forme** 3-3,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10-13 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Ticklemore Cheese |





## Berkswell

Ce fromage régulièrement récompensé aux British Cheese Awards a été créé par Stephen Fletcher et sa mère Sheila dans leur ferme du XVI[e] siècle, près du village de Berkswell. Il est maintenant produit par Linda Dutch, qui utilise le lait de leur troupeau de brebis de Frise-Orientale.

SAVEUR Inspiré d'une recette traditionnelle, ce fromage de caractère procure une sensation plaisante en bouche : une texture ferme, des notes de caramel, douces, avec des notes de noisette et une finale piquante étonnante.

COMMENT LE DÉGUSTER Sa texture en fait un ingrédient idéal pour les plats comportant du fromage râpé ; une fois cuit, il forme une croûte délicieuse.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Berkswell, West Midlands |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Ram Hall Dairy Sheep |





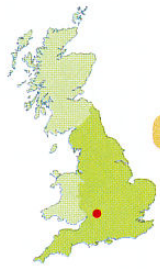
## Birdwood blue heaven

Le jeune bétail du troupeau de Jonathan et Melissa Ravenhill, de la fromagerie Shorthorns, broute sur les pâturages calcaires de Minchinhampton Common. Melissa a créé ce fromage bleu à pâte molle en employant du *Penicillium roqueforti*.

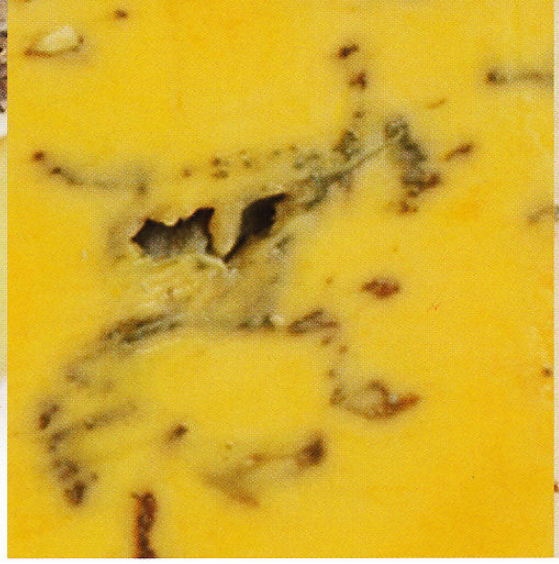
SAVEUR La pâte crémeuse et douce, marbrée de taches bleues et retenue dans une croûte à la moisissure naturelle, est agréablement piquante.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour des canapés ou sur un plateau de fromages avec du pain croustillant et zébré d'huile d'olive vierge extra. À servir avec une bière de froment de la Cotswold Brewery.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Minchinhampton, Gloucestershire |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 0,4 kg et 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 5 cm et 20 cm, H. 5 cm et 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Fromagers Birdwood Farmhouse |






## Black-eyed susan

Ce fromage, qui tient son nom d'une fleur de la famille des marguerites, est fabriqué avec du goldilocks jeune, un autre produit de cette fromagerie, similaire au brie. Des grains de poivre noir sont concassés jusqu'à obtenir une mouture satisfaisante – qui conserve une certaine attaque – dans laquelle le fromage est roulé avant son affinage.

SAVEUR Tout l'intérêt réside dans le contraste entre l'extérieur épicé et l'intérieur doré « coulant ». Il est fabriqué avec le lait des vaches jersiaises, et l'intérieur, à maturité, rappelle la crème épaisse de Jersey.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des biscuits anglais (*digestive biscuits*) et accompagné de votre chardonnay préféré ou de cidre.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** North Brewham, Somerset |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 150 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Daisy and Co. |



## Blacksticks blue

Baptisé ainsi d'après un groupe de châtaigniers qui, l'hiver, ressemble à un tas de bâtons sombres. La gamme blacksticks a au départ été développée pour les restaurants, et est apparue dans les magasins à la demande populaire. Le blacksticks blue est moderne, doux, veiné de bleu, plus léger et crémeux que les autres bleus britanniques.

SAVEUR Il commence par vous embaumer le nez, puis attaque la langue, pour finalement s'attarder agréablement sur le palais avec un léger piquant épicé.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain irlandais (*soda bread*) beurré et chaud ou dans une sauce au bleu pour un steak grillé ou des pâtes.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Inglewhite, Lancashire |
| **Âge** 9-12 semaines |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 21 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Butlers Farmhouse Cheese |



## Blissful blue buffalo

C'est sur le gazon touffu du Hampshire où paissent les buffles qui produisent son succulent bleu que se porte désormais l'attention de Ian Arnettest, ancien marchand de tapis devenu fromager. N'étant pas homme à faire des compromis, le bleu qu'il fabrique peut être extrêmement puissant.

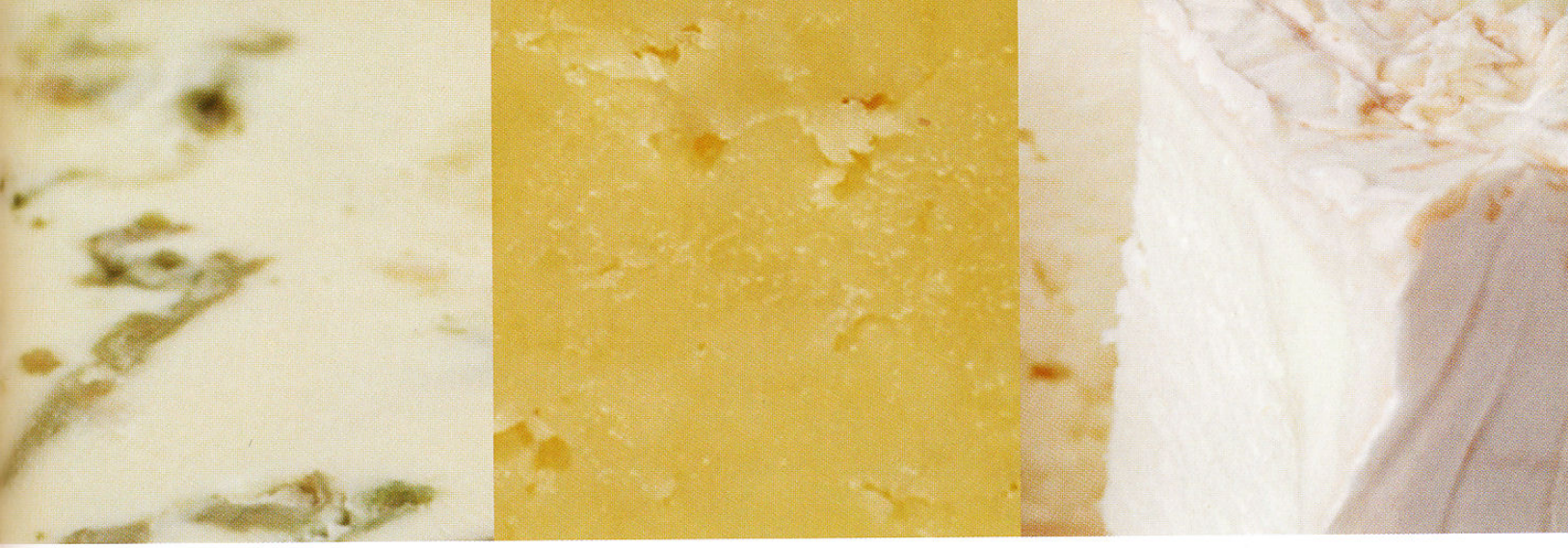
SAVEUR Riche et crémeux, c'est l'un des rares bleus britanniques au lait de buffle. Le fromage est piquant, humide, moelleux et léger. On y perçoit également la douceur du lait et la richesse du terroir.

COMMENT LE DÉGUSTER En raison de sa spécificité, il est préférable de le servir seul, avec une bonne bouteille de rouge pour le faire glisser.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Lydeard St Lawrence, Somerset |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 13 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Buffle |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Exmoor Blue Cheese Company |





## Buffalo blue

Produit par le seul fabricant de bleus au lait de buffle du Yorkshire, ce fromage est fait à la main avec le lait de buffles d'eau locaux. Judy Bell a choisi d'utiliser du lait de bufflonne et de brebis pour, entre autres, aider les personnes souffrant d'allergie au lait. Ce faisant, elle a créé quelque chose de vraiment particulier.

SAVEUR Léger, mou et crémeux. Même son caractère persillé se retrouve dans son goût légèrement salé aux notes de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec une cuillerée de crème fraîche dans une soupe de pommes de terre, mixez et vous obtiendrez une préparation délicieusement riche et crémeuse.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Newsham, Yorkshire du Nord |
| **Âge** 8-10 semaines |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 20 cm |
| **Lait** Buffle |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Shepherds Purse Cheeses |



## Campscott

La ferme Middle Campscott, dans le Devon, dont les champs surplombent l'océan Atlantique, est spécialisée dans la production de fromages biologiques de brebis et de chèvre. Le campscott, très parfumé, est affiné pendant au moins deux mois. Il développe ainsi une texture jaune ferme et une croûte fine et grise.

SAVEUR Grâce au lait non pasteurisé, la spécificité de chaque saison apparaît : plus sec, avec un goût de noisette en été, plus crémeux et doux en hiver.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, il est excellent seul ; les variétés affinées sont délicieuses râpées, fondues ou répandues sur les salades ou les pâtes.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Lee, Devon |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 1 à 2 kg, cylindre |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Middle Campscott Farm |

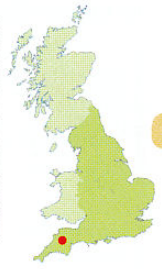


## Capricorn goat

La crémerie Lubborn, nichée dans une verte vallée du Somerset, est spécialisée dans la fabrication de fromages de style continental. Affiné pendant plusieurs semaines, ce fromage développe une fine croûte blanche et délicate.

SAVEUR Comme les chèvres, ce fromage change de caractère en vieillissant. Jeune, sa saveur a un léger goût de noisette ; en s'affinant, il développe un côté salé-doux et sa pâte devient plus crémeuse et molle.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, émiettez-le dans les salades ou faites-le fondre. Affiné, savourez-le tel quel avec un verre de sauvignon blanc.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Cricket St Thomas, Somerset |
| **Âge** 7 semaines |
| **Poids et forme** 120 g, ronde |
| **Taille** D. 6 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Lubborn Creamery |



## Cerney pyramid

Beau et frais, ce fromage accrocheur est fait à la main selon une recette élaborée par Lady Angus de Cerney. De type valençay, il est assez gras, fabriqué avec un ferment unique. Il est enrobé d'un mélange de sel de mer et de cendres et on lui donne la forme d'une pyramide tronquée.

SAVEUR Moelleux, avec une texture crémeuse, il dégage un goût net et frais avec des notes florales. Pour un chèvre, sa douceur est surprenante, mais il se renforce au fil de son affinage.

COMMENT LE DÉGUSTER Remarquable sur un plateau de fromages, cette pyramide tronquée noir et blanc est parfaite avec des biscuits salés et un vin blanc sec.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** South Cerney, Gloucestershire |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 250 g, pyramide |
| **Taille** D. 6 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Cerney Cheese |



## Cheshire

Ce fromage est intrinsèquement lié à l'histoire anglaise. On trouve mention du cheshire dans le *Domesday* Book de Guillaume le Conquérant. Comme le bétail broutait sur des marais salants, la teneur en sel ralentissait la maturation du fromage et lui donnait une texture friable. On le trouve en blanc, mais la plupart sont colorés avec de l'annatto.

SAVEUR Dense, légèrement sec, avec une texture très fine et friable et une acidité légère et fraîche, le cheshire a une attaque piquante et salée qui persiste en bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER Faites-le fondre, passez-le au four, émiettez-le dans des soupes ou des salades ou mariez-le avec une bière de tradition.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Cheshire, Shropshire et pays de Galles |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 22 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 26 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Cornish blue

En 2001, Philip et Carol Stansfield veulent diversifier l'activité de leur ferme laitière ; ils constatent l'absence sur le marché de fromage à pâte persillée jeune pouvant entrer en compétition avec les bleus d'importation. De là nait le cornish blue, et, grâce à ce fromage assez doux, ils ont remporté de nombreuses récompenses.

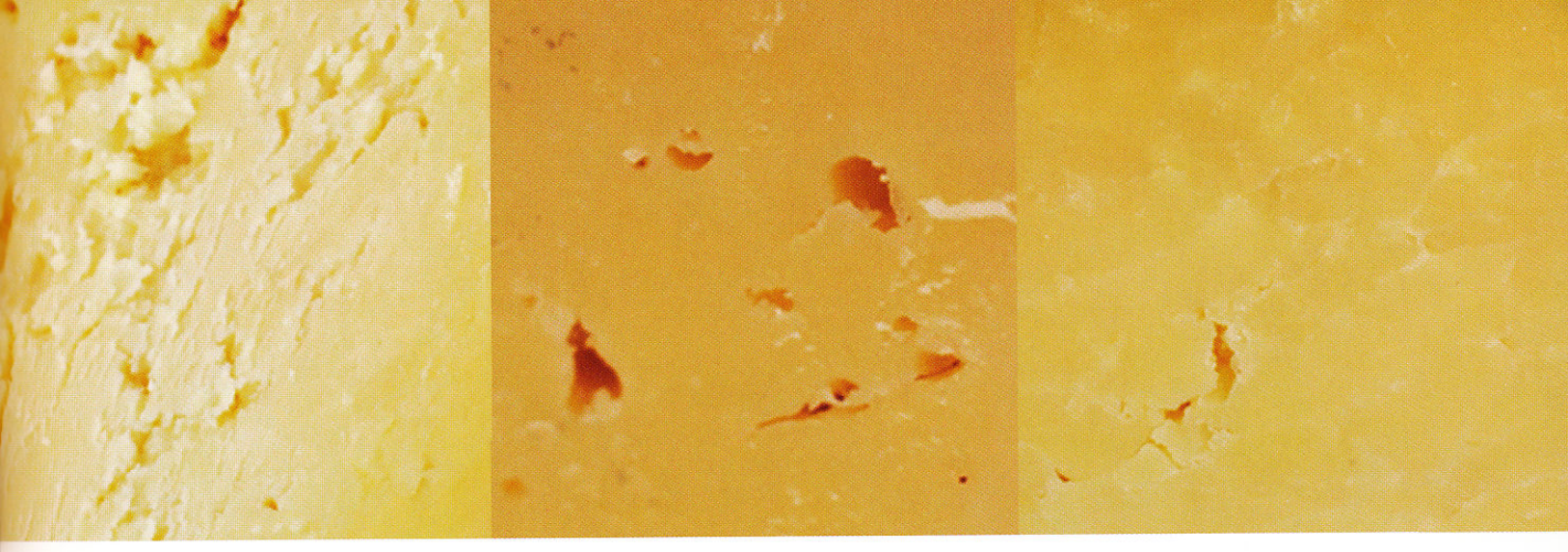
SAVEUR Avec une texture crémeuse semblable à celle du gorgonzola et d'épaisses marbrures de bleu, il est étonnamment léger et doux et devient plus épicé et piquant en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour rehausser les risottos, les sauces, les hors-d'œuvres et autres. Délicieux avec des fruits et du champagne.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Liskeard, Cornouailles |
| **Âge** 14 semaines |
| **Poids et forme** 6 kg, ronde |
| **Taille** D. 28 cm, H. 18 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Cornish Cheese Company |









## Cotherstone

Le cotherstone et les fromages similaires étaient autrefois courants dans les magnifiques et sauvages montagnes Pennines, mais aujourd'hui, à la Quarry Farm, sur les berges de la rivière Tees, Joan Cross est le dernier producteur de ce fromage grâce à une recette qui lui fut léguée par sa mère.

SAVEUR L'intérieur du cotherstone est jaune pâle, humide, friable et gras. Il développe une saveur riche et beurrée, avec une finale piquante et fruitée.

COMMENT LE DÉGUSTER Le piquant caractéristique se marie bien avec une grande variété de vins. Les habitants des Dales l'accompagnent presque systématiquement d'un verre de bière brune.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Teesdale, Durham |
| **Âge** 1-3 mois |
| **Poids et forme** 0,5-3 kg, ronde |
| **Taille** D. 7,5-22 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Cotherstone Cheese |



## Curworthy

Avec sa propre croûte naturelle ou, de manière plus frappante, enrobé de cire noire, le curworthy traditionnel est inspiré d'un fromage du XVII[e] siècle et produit avec le lait du troupeau de vaches holstein de la ferme. Ce fromage est l'une des six variétés produites par Rachel Stephens à la ferme Stockbeare, dans le Devon.

SAVEUR La texture est dense et caoutchouteuse, avec une agréable sensation beurrée lorsqu'il est jeune. En s'affinant, sa saveur devient plus piquante et poivrée.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal sur un plateau de fromages ou servi avec un gewürztraminer qui complétera la saveur beurrée du curworthy jeune.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Okehampton, Devon |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 0,4-2,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 9-20 cm, H. 6-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Curworthy Cheese |



## Daylesford cheddar

Créé en 2001 par Joe Schneider pour Lady Bamford, avec le lait biologique du domaine de Daylesford, dans les Cotswolds, il est fabriqué dans une fromagerie moderne située à côté de la boutique de la ferme. Confectionné comme le cheddar, ce fromage a remporté de nombreuses récompenses, dont celle du meilleur fromage anglais en 2002.

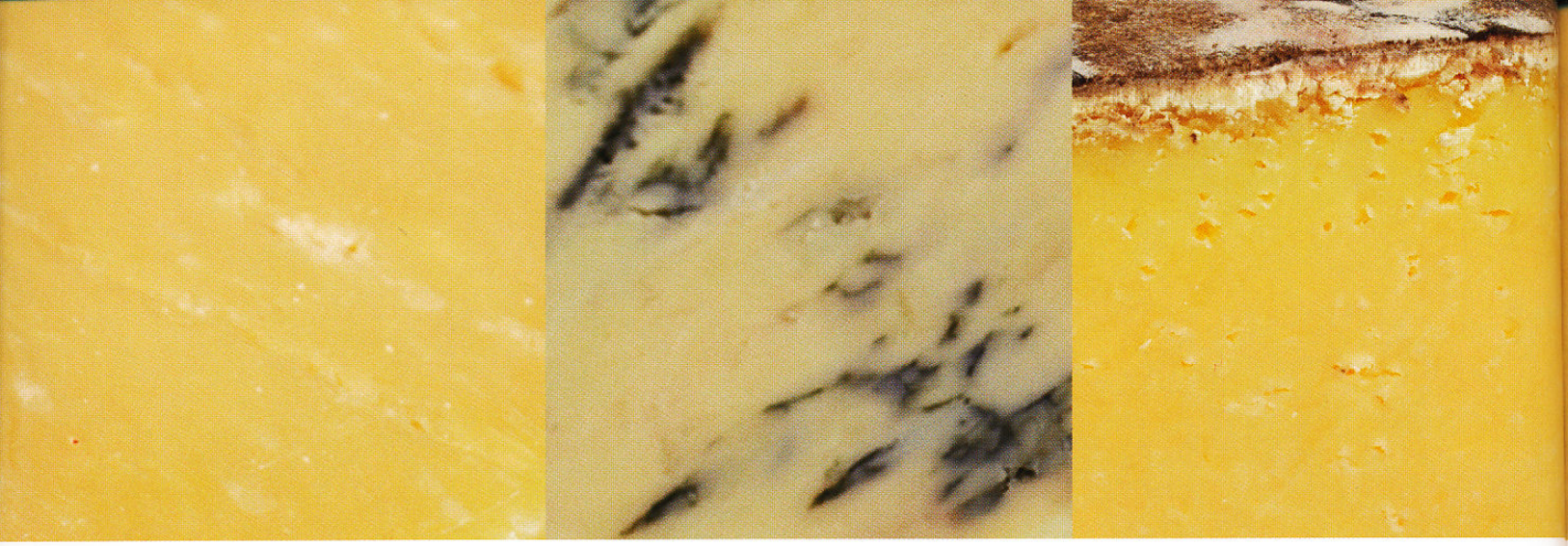
SAVEUR Dur mais caoutchouteux, il a une attaque riche et puissante qui débouche sur une finale salée persistante avec des notes d'herbe verte et de caramel.

COMMENT LE DÉGUSTER Polyvalent en cuisine, il a aussi sa place sur un plateau de fromages avec un vin rouge pas trop tannique, comme un pinot noir ou un merlot.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Daylesford, Gloucestershire |
| **Âge** 9-18 mois |
| **Poids et forme** 9 kg, cylindre |
| **Taille** D. 25 cm, H. 40 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Daylesford Organic Creamery |





## Doddington

Fabriqué dans la fromagerie de Doddington, aux pieds des collines de Cheviot, ce fromage est décrit par Neill et Jackie Maxwell, ses créateurs, comme un intermédiaire entre un leicester et un cheddar. Le couple produit des crèmes glacées et des fromages depuis 1990, après un apprentissage aux Pays-Bas et en France.

SAVEUR Il possède une belle croûte rouge brique et une texture dure, compacte et légèrement sèche, avec un goût riche et doux de caramel ainsi qu'une saveur de noix persistante.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des fruits et des noix, en sandwich dans du pain chaud ou râpé sur une salade ou des pâtes avec un vin rouge moyennement charpenté, comme un merlot.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Wooler, Northumberland |
| **Âge** 12-14 mois |
| **Poids et forme** 5 kg et 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 23-32 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Doddington Dairy |



## Dorset blue vinny

Il fut une époque où chaque ferme du Dorset digne de ce nom produisait ce fromage avec le lait qui restait de la fabrication du beurre. Mais les temps ont changé et la recette a failli disparaître, jusqu'à ce que Mike Davies la reprenne, dans les années 1980. Il le fait avec un mélange de lait écrémé et de lait entier, ce qui donne un fromage plus crémeux que l'original.

SAVEUR Étant non pasteurisé, et comme la matière grasse du lait change en fonction de la période de l'année, ce fromage est tantôt friable et tantôt crémeux. Il a un goût de noisette, mais assez léger.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des petits pains traditionnels du Dorset (Dorset knob biscuits) et du cidre doux.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Stock Gaylard, Dorset |
| **Âge** 12-14 semaines |
| **Poids et forme** 6 kg, cylindre |
| **Taille** D. 25 cm, H. 30 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Woodbridge Farm |



## Double gloucester

On trouve des traces de ce fromage emblématique au XVe siècle, quand les fermiers de Severn Vale le fabriquaient avec le fameux lait des brebis cotswold. Il fut progressivement remplacé par le lait des vaches Gloucester, qui lui donna une belle texture homogène. On en fait aujourd'hui dans tout le pays, mais pas seulement avec du lait de gloucester.

SAVEUR Ce fromage à pâte dure possède une croûte tannée et une saveur salée et suave. Il est fait avec du lait entier et coloré en orange avec des graines d'annatto.

COMMENT LE DÉGUSTER Nature ou cuisiné. Il peut aussi dévaler les pentes de Coopers Hill à Gloucester, au mois de mai, lors de la traditionnelle course au fromage.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Partout |
| **Âge** Aux alentours de 4 mois |
| **Poids et forme** Variable, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Duddleswell

Ce délicieux fromage provient d'une ferme située dans une région ayant le statut officiel d'Area of Outstanding Natural Beauty (espace de beauté naturelle exceptionnelle). La famille Hardy a fondé la fromagerie High Weald en 1988, dans le cadre magnifique de la forêt d'Ashdown. Le duddleswell rappelle les fromages traditionnels des Dales s'ajoutant aux bienfaits nutritionnels du lait de brebis.

SAVEUR Moelleux et crémeux, il libère de la douceur et un goût de noisette. C'est un fromage à pâte pressée doté d'une croûte naturelle tannée et fine.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans un plateau de fromages ou pour remplacer du pecorino ; parfait avec des pâtes ou sur une salade.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Horsted Keynes, Sussex de l'Ouest |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** 3,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 24 cm, H. 7-8 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** High Weald Dairy |



## Exmoor blue IGP

Ian Arnett fabrique une gamme de fromages bleus traditionnels, faits à la main, à pâte pressée ou molle, avec de la présure végétale et le lait des vaches, brebis, chèvres et bufflonnes locales. L'exmoor blue est le seul à bénéficier du statut IGP, ce qui signifie qu'il est fabriqué selon des règles strictes, parmi lesquelles l'emploi du lait non pasteurisé des jersiaises locales.

SAVEUR L'équilibre est le trait caractéristique de ce fromage à pâte molle. La force du bleu laisse les autres saveurs plus subtiles et moyennement salées atteindre le palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages avec, si vous en trouvez, de l'alcool de cidre du Somerset.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Taunton, Somerset |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 0,5-1,25 kg, ronde |
| **Taille** D. 12-18 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Exmoor Blue Cheese Company |



## Fairlight

Les chèvres qui broutent en liberté dans cette ferme, principalement des saanen britanniques, sont élevées selon les principes de la biodynamie et donnent un fromage sans sel traditionnel. Fabriqué chaque jour, puis suspendu dans de la mousseline, il est d'une pureté légère qui satisfait tout le monde.

SAVEUR Frais et net, avec une texture douce et soyeuse, il peut être roulé dans du poivre biologique concassé (peasmarsh) ; dans du gros sel, du persil et de l'ail au poivre (icklesham) ; et infusé dans de la ciboulette fraîche (winchelsea).

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un biscuit salé ou un cracker, dans de la salade, dans un plat cuisiné ou encore dans une recette de cheesecake.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Hastings, Sussex de l'Est |
| **Âge** 6 jours |
| **Poids et forme** 200 g, bûche |
| **Taille** L. 7,5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Hollypark Organics |



# Cheddar

L'histoire du cheddar remonte à l'époque où les Romains introduisirent les fromages à pâte pressée en Angleterre. Mais c'est au système médiéval féodal que l'on doit le développement des gros et généreux fromages britanniques traditionnels, car il a attribué la plupart des terres à quelques gros propriétaires terriens qui avaient les moyens de faire de tels fromages.

Ce fromage à pâte pressée, fabriqué dans les collines de Mendip, près des gorges de Cheddar, dans le Somerset, ne porte ce nom que depuis le XVI[e] siècle. Les collines ondoyantes, les riches pâturages et les grottes naturelles offrent des conditions idéales pour les grands troupeaux et ont permis la confection de fromages très volumineux, de 27 à 54 kg, qui nécessitaient de 2 à 3 ans d'affinage.



**Les riches et verdoyants pâturages** *du sud-ouest de l'Angleterre, où se trouve Cheddar.*

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Dorset, Devon, Somerset |
| **Âge** 6-24 mois |
| **Poids et forme** 26 kg, ronde ou brique |
| **Taille** D. 32 cm, H. 26 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



**SAVEUR** Goûter un cheddar non pasteurisé revient à goûter un morceau d'Angleterre. L'attaque est ferme mais coulante comme du chocolat, l'arôme est terreux et légèrement salé. La saveur varie selon la ferme, mais on retrouve la douceur et la richesse du lait, une acidité parfois mêlée de notes de noisette, avec souvent en bouche une explosion de saveurs et un piquant persistant mêlant oignon et fromage.

**COMMENT LE DÉGUSTER**
Dans les sandwiches, en en-cas, dans le casse-croûte du laboureur ou en gros quartiers sur une assiette de fromages, garni de pommes Cox's Pippins, de noix marinées et de pain croustillant. Il est également parfait dans les sauces, fondu sur des pommes de terre au four ou râpé sur des plats de légumes puis grillé. Accompagné d'un merlot ou d'un pinot noir.

**FARMHOUSE CHEDDAR**

Bien que la texture et la qualité du cheddar en bloc se soient très sensiblement améliorées ces dernières années, ce fromage n'égale pas encore la fermeté et la qualité de saveur de ceux faits à la main avec le lait cru issu d'une seule et même ferme. Les structures suivantes produisent des cheddars fermiers de qualité supérieure :

**Ashley Chase Dairy,** Dorset
**Cheddar Gorge Cheese Company,** Somerset
**Denhay Cheddar,** Dorset
**Green's of Glastonbury,** Somerset
**Keen's,** Somerset
**Montgomery's,** Somerset
**Quickes Traditional Cheeses,** Devon
**Westcombe Cheddar,** Somerset



Extérieur

*Une fine moisissure grise se développe sur l'étamine à fromage et diminue les pertes en humidité. Le fromage peut ainsi développer sa texture dure, dense et crémeuse caractéristique et son arôme terreux.*

## À LA LOUPE

Le cheddar peut être vendu dès six mois d'affinage, lorsque sa texture est plus moelleuse et son goût léger, presque beurré. À 12 mois, la texture est plus ferme, presque caoutchouteuse, et le goût plus intense. À 18 mois, la texture est plus sèche, avec parfois des cristaux croquants de calcium, et sa saveur est plus salée.



Quartier



**LA CHEDDARISATION** Afin d'obtenir la texture unique du cheddar, le caillé est moulé en blocs de la taille d'une brique qui sont empilés deux par deux. On répète cette opération toutes les 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les briques s'aplatissent, que l'acidité augmente et que le petit-lait s'évacue.



**LE BROYAGE** Les briques aplaties sont ensuite broyées ou « émincées » en morceaux de la taille d'un doigt, qui sont brassés à la main avec des fourchettes géantes afin d'aérer et de refroidir le caillé avant le salage.





*L'intérieur est d'une couleur jaune soleil douce, proche du beurre, et se teinte d'orange en vieillissant.*

Intérieur





## Farleigh wallop

Fabriqué par Peter Humphries à White Lake Cheeses, dans le Somerset, et créé par Alex James (bassiste de Blur) et Juliet Harbutt (fondatrice des British Cheese Awards), ce joli fromage de type camembert est orné d'une branche de thym incrustée dans sa croûte veloutée.

SAVEUR Ni complexe ni simple, ce fromage se liquéfie avec l'âge, développe des notes de champignon et de thym, avec une finale douce évoquant les amandes.

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez-le tel quel – c'est un plaisir pour les yeux – ou essayez-le dans un soufflé ou encore grillé sur de la betterave rôtie avec un riesling sec de Nouvelle-Zélande.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Glastonbury, Somerset |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 125 g, ronde |
| **Taille** D. 8 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** White Lake Cheeses |



## Finn

C'est dans une laiterie au sommet de Dorstone Hill, avec un point de vue magnifique sur la vallée de la Wye et les Black Mountains, que Charlie Westhead, Haydn Roberts et leur équipe produisent leurs fromages. Comme avec les double-crème, on ajoute 10 % de crème au lait avant le début de la fabrication du fromage, ce qui lui donne sa richesse crémeuse.

SAVEUR Sous la croûte blanc crème le fromage est souple mais ferme, avec une acidité onctueuse, un mélange doux-salé et une note de champignon.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans des plats au four ou avec des biscuits au goût le plus neutre possible.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Dorstone, Herefordshire |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Neal's Yard Creamery |



## Flower marie

Kevin et Alison Blunt produisent ce fromage de brebis unique, doté d'une croûte douce et d'un intérieur humide, qui procure une sensation proche de celle de la glace fondue. Ils font du fromage à la ferme depuis 1989. Avec son air réservé, mais tout de même coquin, enrobé d'une fraîcheur citronnée, le flower marie mérite bien son nom.

SAVEUR La douceur du lait de brebis lui donne un léger goût de caramel, tendre et humide, tandis que la croûte a un arôme et un goût de champignon.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le étalé sur un morceau de pain frais et croustillant, accompagné d'un verre de bon porto.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Whitesmith, Sussex de l'Est |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, carrée |
| **Taille** D. 6 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Golden Cross Cheese Company |







## Fowlers forest blue

Les Fowlers, gardiens de secrets de fabrication transmis de génération en génération, peuvent revendiquer le titre de plus vieille affaire familiale de fromagers du pays. L'eau à fort taux de calcium qu'ils prélèvent grâce à un forage de 300 mètres de profondeur et qui améliore la saveur et la texture du fromage fait également leur fierté.

SAVEUR C'est un bleu traditionnel, fait à la main, affiné dans des caves à l'humidité contrôlée. Ferme, crémeux, avec une croûte douce, il est légèrement veiné, salé et modérément piquant.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de la bière warwickshire et de la sauce worcestershire et étalé sur du pain grillé.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Earlswood, Midlands de l'Ouest |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Fowlers of Earlswood |

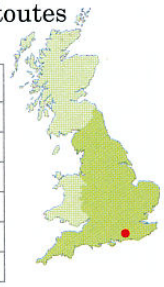


## Golden cross

Le troupeau de 300 chèvres de Kevin et Alison Blunt broute en extérieur tout au long de l'été et consomme également du foin toute l'année, ce qui leur permet d'obtenir chaque année un franc succès aux British Cheese Awards. Leur lait donne ce fromage de type sainte-maure. Chaque bûche est légèrement saupoudrée de charbon de bois et affinée jusqu'à l'obtention d'une saveur pleine et crémeuse.

SAVEUR Sa douceur surprend, c'est un fromage léger et délicat qui évoque les riches pâturages où paissent les chèvres.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, agrémenté de céleri ; il est aussi excellent dans toutes sortes de plats.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Whitesmith, Sussex de l'Est |
| **Âge** 3-4 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, bûche |
| **Taille** L. 14 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Golden Cross Cheese Company |

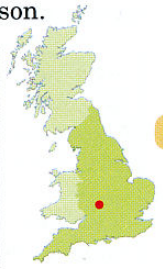


## Hereford hop

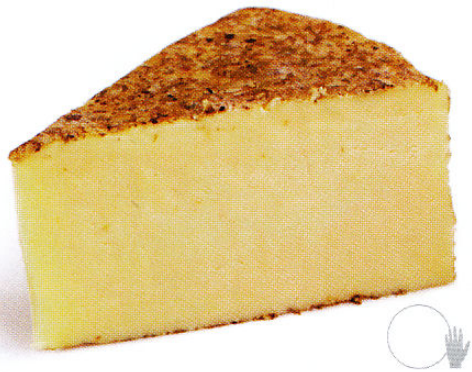
Le houblon légèrement grillé donne à ce fromage son apparence immédiatement reconnaissable, mais c'est le talent du quasi légendaire Charles Martell qui assure la qualité de ce qui se trouve sous la surface. Il a également aidé à la préservation de la race de bétail gloucester et au regain d'intérêt pour le poiré, une boisson similaire au cidre mais fabriquée avec des poires.

SAVEUR Sa douceur moelleuse est mise en relief par l'arôme et le goût de son manteau de houblon où transparaît une note de bière.

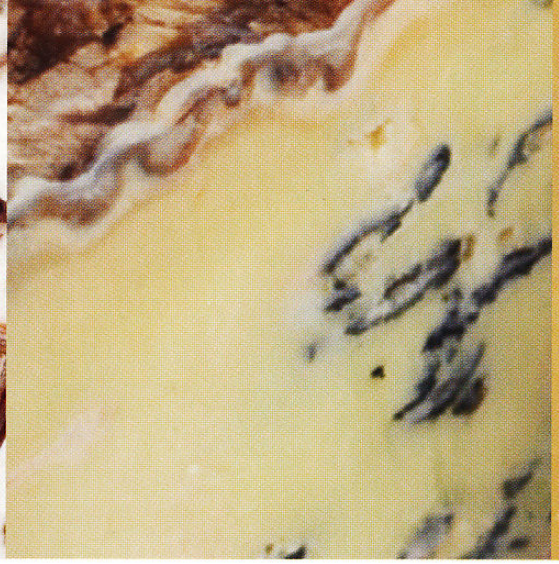
COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux sur un plateau de fromages, particulièrement avec une cuillerée de chutney de pommes maison.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Dymock, Gloucestershire |
| **Âge** 10-12 semaines |
| **Poids et forme** 2,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 22 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Charles Martell & Son |













## Innes button

Ce petit fromage de chèvre non pasteurisé a été le premier à remporter deux fois le Supreme Champion aux British Cheese Awards. Ce qui a fait son succès auprès de gourous de la gastronomie comme Anton Mosimann et Nigel Slater.

SAVEUR C'est un fromage parfait – doux et presque semblable à de la mousse, il fond dans la bouche et libère sa fraîcheur citronnée avec des notes de noix et de vin blanc sur la finale. On le trouve cendré, garni de poivre rose, de noix hachées et d'herbes (photo).

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez-le tel quel, étalé sur du pain tendre et chaud, ou grillé. Servez-le avec un sauvignon blanc ou un viognier.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Tamworth, Staffordshire |
| **Âge** 3-7 jours |
| **Poids et forme** 50 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Innes Cheese |





## Isle of wight blue

Les vaches guernesey qui ruminent dans la vallée fertile d'Arreton, sur l'île de Wight, donnent sa texture crémeuse à ce fromage piquant quoique moelleux. Richard Hodgson a quitté sa carrière de monteur de cinéma pour fabriquer du fromage, et sa mère, Julie, l'a rejoint après avoir vendu le petit hôtel familial.

SAVEUR Il possède une croûte épaisse, grise et moisie, une pâte moelleuse, au goût de noisette, avec une texture douce et une attaque légèrement épicée due au bleu.

COMMENT LE DÉGUSTER Appréciez-le tel quel, sur un plateau de fromages, ou en couches, alterné avec des tranches de poire fraîche, sous forme de canapés d'un genre particulier.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Sandown, île de Wight |
| **Âge** 3-5 semaines |
| **Poids et forme** 230 g, ronde |
| **Taille** D. 9 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Isle of Wight Cheese Company |





## Keltic gold

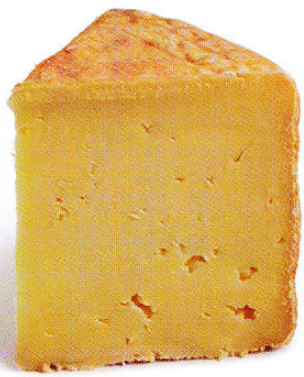
Très relevé et plein de caractère, ce fromage fait à Sue Proudfoot est lavé trois fois par semaine dans de la saumure et du cidre local jusqu'à sa maturité. La croûte poisseuse ainsi obtenue, couleur de terre cuite, ne doit pas être retirée, elle contribue au plaisir de la dégustation.

SAVEUR Délicieuses notes allant du bacon à la levure, en passant par un goût franc de noisette et une finale rustique.

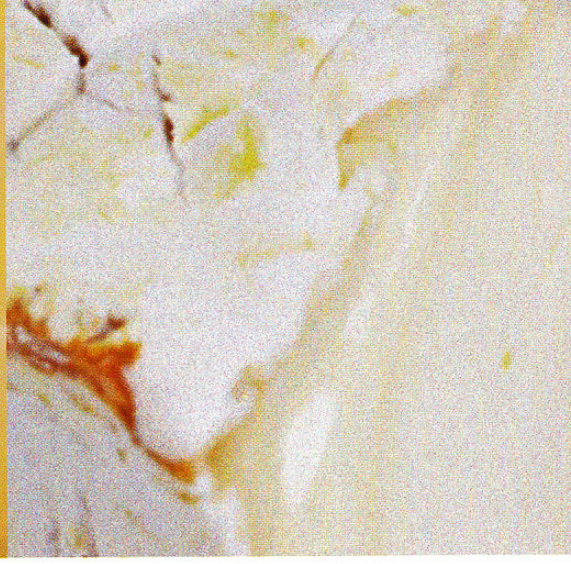
COMMENT LE DÉGUSTER Faites une cornish pasty végétarienne avec de la pomme, de l'oignon et de la sauge, et enrobez-y du keltic gold. Ou en fondue avec un peu de noix de muscade fraîchement râpée.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Bude, Cornouailles |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Whalesborough Farm Foods |









## Lancashire

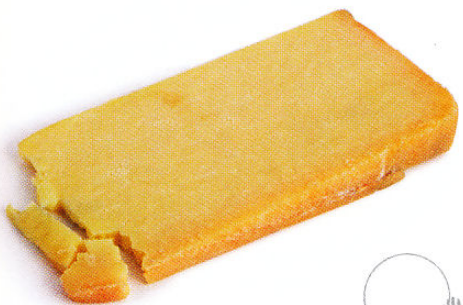
L'un des grands fromages « territoriaux » d'Angleterre ; il existe sous trois formes : crémeux, goûteux et friable ; ce dernier, rapidement affiné et hautement acide, est plus récent. Son histoire remonte au XIIIe siècle, lorsque chaque épouse de fermier employait le surplus de lait.

SAVEUR Fabriqué en combinant le caillé de la traite de trois jours successifs, il a un aspect tacheté. Doux,vaguement grumeleux en bouche, il possède une richesse beurrée équilibrée par un piquant parfumé à l'oignon.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal pour presque tout, des toasts au fromage aux tartes salées savoureuses.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Autour de la forêt de Bowland, Lancashire |
| **Âge** 4-12 semaines pour le « crémeux » ; 12 semaines et plus pour le « goûteux » |
| **Poids et forme** 20 kg, ronde |
| **Taille** D. 31 cm, H. 23 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers. |



## Lincolnshire poacher

Ce fromage créé par Simon Jones et son frère Tim, porte le nom d'une ancienne chanson populaire traditionnelle. Il était à l'origine une solution intelligente pour employer les stocks abondants de lait de printemps de leur troupeau de holsteins et est devenu un fromage britannique moderne très apprécié. Il a obtenu la distinction de Supreme Champion aux British Cheese Awards en 1996.

SAVEUR Dur et caoutchouteux, vif et complexe, il procure une expérience gustative complète.

COMMENT LE DÉGUSTER Nature, râpé, grillé ou au four, en gratin avec des oignons, du bacon et des pommes.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Alford, Lincolnshire |
| **Âge** 12-24 mois |
| **Poids et forme** 20 kg, cylindre |
| **Taille** D. 30 cm, H. 23 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** FW Read & Sons |

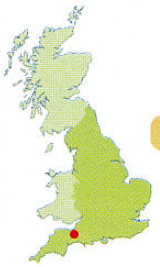


## Little ryding

Après avoir décidé de se concentrer sur les fromages de chèvre, Mary Holbrook, de Timsbury, a vendu sa recette aux frères Bartlett, qui le produisent désormais. En 2004, le premier fromage de James et David, fait avec le lait de leur propre bétail, a été mis en vente avec un réel succès.

SAVEUR Fait à la main, sa croûte est proche de celle du camembert et son intérieur est crémeux, avec des saveurs d'oignon grillé et d'agneau rôti et une douceur évoquant le caramel.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des biscuits salés fins et un chutney d'oignons caramélisés fait maison.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** North Wootton, Somerset |
| **Âge** 3-8 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Wootton Organic Dairy |





## Little wallop

Fonder sa propre marque de fromage fut pour Juliet Harbutt, fondatrice des British Cheese Awards, un grand pas en avant ; étant donné son statut, elle n'avait pas droit à l'erreur. C'est exactement ce à quoi elle est parvenue, en partenariat avec Alex James, chroniqueur et bassiste du groupe Blur.

SAVEUR Produit pour eux en exclusivité par White Lake Cheese, le little wallop est lavé dans de l'alcool de cidre et enveloppé de feuilles de vigne. Jeune, il dégage une fraîcheur douce et crémeuse qui évolue ensuite vers une complexité nettement caprine et rappelant la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce superbe fromage embellira tout type de plateau de fromages.



| | |
|---|---|
| **ANGLETERRE** | Glastonbury, Somerset |
| **Âge** | 3-6 semaines |
| **Poids et forme** | 115 g, ronde |
| **Taille** | D. 8 cm, H. 4 cm |
| **Lait** | Chèvre |
| **Classification** | Croûte naturelle |
| **Producteur** | White Lake Cheese |



## Lord of the hundreds

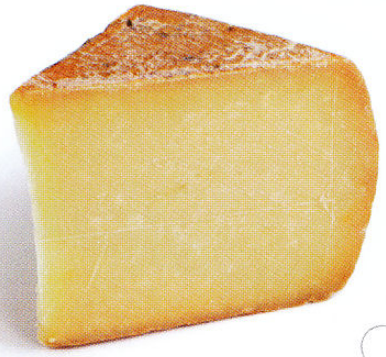
Rayonnant à partir du hameau de Stonegate, les pentes de la vallée de Rother forment un paysage dont les nombreuses qualités se retrouvent dans les subtilités de ce fromage. Le fromager Cliff Dyball a abandonné une carrière de courtier en assurances à Londres pour y trouver d'autres satisfactions.

SAVEUR Le lord of the hundreds possède une croûte rustique brun-rouge, saupoudrée de moisissure grise, et une densité compacte. Il fait penser au pecorino ; attendez-vous à une texture sèche et granuleuse, avec un léger goût de noisette accompagné d'une douceur soutenue de caramel brûlé.

COMMENT LE DÉGUSTER Le fabricant recommande de le savourer avec de la gelée de coing.



| | |
|---|---|
| **ANGLETERRE** | Stonegate, Sussex de l'Est |
| **Âge** | 6-8 mois |
| **Poids et forme** | 2,5-4,8 kg, carrée |
| **Taille** | D. 18-24 cm, H. 7,5-11 cm |
| **Lait** | Brebis |
| **Classification** | Pâte pressée |
| **Producteur** | The Traditional Cheese Dairy |



## New forest blue

Gwyn et Ness Williams emploient du lait d'ayrshire pur d'un troupeau broutant sur les Hampshire Downs ; ils affirment qu'il s'agit « du meilleur lait qu'ils aient jamais goûté » et qu'il s'avère « fantastique pour fabriquer du fromage ». Leurs recettes – dont le new forest blue est un excellent exemple – visent à en exalter les caractéristiques agréables et spécifiques.

SAVEUR Il possède un caractère de bleu assez léger dont le piquant confère une âcreté séduisante.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour rehausser un risotto, ou émietté sur les salades. Ou seul, pour apprécier la pleine saveur de l'« ayrshire ».



| | |
|---|---|
| **ANGLETERRE** | Redlynch, Wiltshire |
| **Âge** | 6-8 semaines |
| **Poids et forme** | 1,5 kg, cylindre |
| **Taille** | D. 17 cm, H. 11 cm |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte persillée |
| **Producteur** | Loosehanger Cheeses |





## Norsworthy

Au départ ingénieur naval originaire de Durham, Dave Johnson possède maintenant son propre troupeau de 180 chèvres à Devon et fabrique toute une série de fromages à pâte molle ou pressée. Le norsworthy, inspiré d'une recette hollandaise, est fabriqué avec du lait non pasteurisé selon la méthode de lavage hollandaise.

SAVEUR Son goût léger et agréable s'approfondit et persiste en bouche. Affiné pendant un mois, il développe une fine croûte brune croquante, et sa pâte devient plus friable lorsqu'il vieillit.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un morceau de pain de campagne frais croustillant, et une bière blonde anglaise ou un merlot.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Norsworthy, Devon |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Norsworthy Dairy Goats |



## Northumberland

C'est un ouvrage sur les brebis et leur fromage qui le premier a guidé Mark Robertson sur le chemin du fromage artisanal en 1984. Puis, grâce aux encouragements et au soutien reçus, il s'est diversifié dans les chèvres et les vaches, puisant, au fil des ans, son inspiration à diverses sources.

SAVEUR Humide, doux et crémeux, avec des notes d'herbe fraîche et d'oignons rouges, il existe également dans des versions parfumées.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans un northumberland pan haggerty traditionnel (poêlée de pommes de terre au fromage) avec des couches de pommes de terre, d'oignon et de fromage râpé.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Blagdon, Northumberland |
| **Âge** 12 semaines |
| **Poids et forme** 2,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Northumberland Cheese Company |

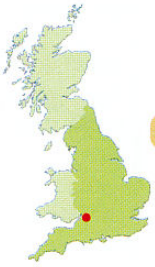


## Ogleshield

Le jersey shield est le fruit d'heures d'expérimentation avec du lait de jersiaise effectuées par le fabricant de cheddar Jamie Montgomery et deux Américains qu'il hébergeait. Puis ce fut au tour de Bill Oglethorpe, à la fromagerie Neal's Yard, de réaliser une autre série d'expériences en employant la technique du lavage pour obtenir ce fromage.

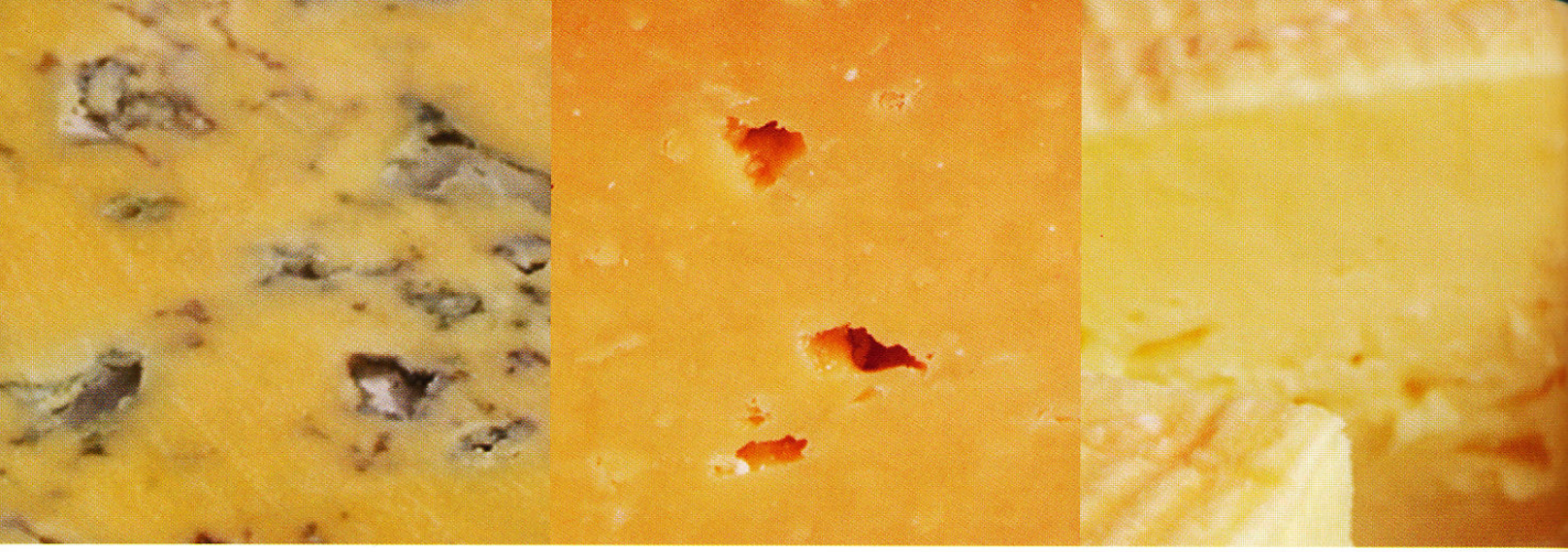
SAVEUR Sous la croûte orange poisseuse se trouve un cœur jaune à l'arôme aussi robuste que sa saveur – soupe à l'oignon et pain au levain. Un fromage qui mérite d'être connu.

COMMENT LE DÉGUSTER Pensez à l'utiliser en raclette : c'est une excellente alternative provenant du West Country qui fond comme dans un rêve.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** North Cadbury, Somerset |
| **Âge** 4-5 mois |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 32 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée. |
| **Producteur** JA & E Montgomery |





## Old sarum

Avec les fromages de cette laiterie, on sait que l'on va retrouver le lait des vaches ayrshire qui donne cette texture caractéristique, douce comme du velours. Le old sarum se présente sous la forme d'un long cylindre doté d'une croûte naturelle gris-brun, avec un intérieur humide. La pâte jaune est parcourue de veines bleu-gris.

SAVEUR Il s'inscrit dans la tradition du dolcelatte, un fromage doux à pâte persillée italien. C'est un bleu au goût léger qui fond dans la bouche comme un beurre riche et épicé.

COMMENT LE DÉGUSTER Au déjeuner, dans une baguette croustillante avec du bacon de qualité supérieure bien grillé.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Redlynch, Wiltshire |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 17 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Loosehanger Cheeses |





## Old winchester

Mike et Judy Smales, qui fabriquent leurs fromages depuis maintenant huit ans, ont créé le old winchester – crémeux, mais avec un goût de noisette subtil – pour satisfaire les consommateurs à la recherche d'un fromage plus goûteux. On le trouve aussi sous le nom de old smales.

SAVEUR La croûte du old winchester, dure et lisse, protège un intérieur d'un jaune profond, dur et presque friable, doté d'un goût de noisette distinctif et d'une finale longue sucrée-salée.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme fromage de table ou comme une alternative végétarienne aux fromages italiens à pâte pressée.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Landford, Wiltshire |
| **Âge** 16 mois |
| **Poids et forme** 4 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Lyburn Farmhouse Cheesemakers |





## Oxford isis

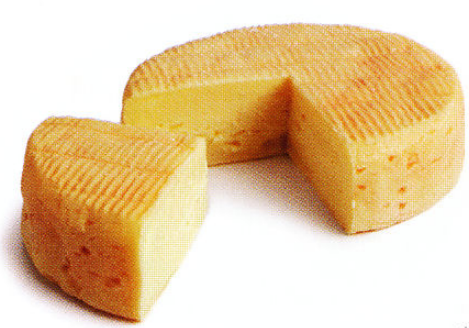
Créé par Harley Pouget et son père Robert, qui est surtout connu pour son oxford blue, ce fromage est lavé avec de l'hydromel de cinq ans d'âge produit dans la région (avec du miel fermenté) qui continue à vieillir en bouteille.

SAVEUR La croûte orange et poisseuse possède un arôme pénétrant au parfum épicé, âcre et aisément reconnaissable, tandis que l'intérieur est moelleux et velouté, presque coulant, avec une douceur liée à l'hydromel.

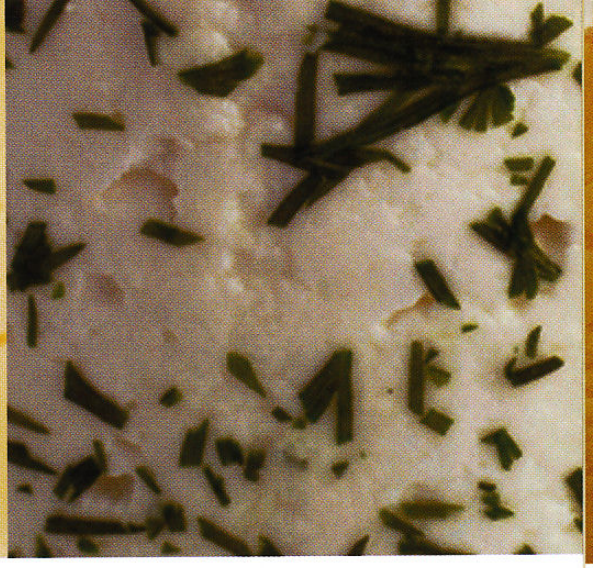
COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le sur un plateau de fromages avec du pain croustillant et, si vous en trouvez, un verre d'hydromel.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Oxford, Oxfordshire |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Oxford Cheese Company |









## Pendragon

Ce fromage ferme, qui rappelle le cheddar, est fabriqué par Philip Rainbow, l'un des rares producteurs anglais à utiliser du lait de bufflonne. Pendragon tient son nom des liens historiques forts qui existent entre le Somerset et les mythes arthuriens. On le trouve également légèrement fumé.

SAVEUR La pâte jaune, dure et cireuse est assez douce, ce qui convient à ceux qui préfèrent une saveur nette. Fabriqué avec du lait de bufflonne, il possède un taux de cholestérol extrêmement bas.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour ajouter de la variété dans un plateau au milieu des fromages de vache et de chèvre.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Ditcheat, Somerset |
| **Âge** 4-12 mois |
| **Poids et forme** 2 et 3,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 et 25 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Bufflonne |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Somerset Cheese Company |





## Penyston

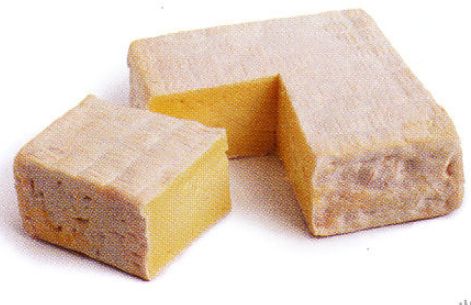
Les holstein de Daylesford Organic profitent des pâturages vierges et intacts de cette région de l'Angleterre restée hors du temps. Vous pouvez même sentir les saisons dans le fromage. Le penyston peut faire penser au pont-l'évêque, mais il possède ses caractéristiques propres et est assez doux pour un fromage à croûte lavée.

SAVEUR Décrit comme libérant des « vagues de saveur », ce fromage possède un arôme viandeux et une croûte orange goûteuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Employez-le dans un sandwich haut de gamme avec des tomates, et de préférence avec une miche de pain de campagne bio.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Daylesford, Gloucestershire |
| **Âge** 8 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, carrée |
| **Taille** D. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Daylesford Creamery |





## Perroche

Ces élégants cylindres, nature ou roulés dans des fines herbes, sont fabriqués avec le lait d'une ferme proche d'Ashleworth, dans le Gloucestershire. Bien qu'il soit aujourd'hui produit par Charlie Westhead, Haydn Roberts et leur équipe, son nom est une combinaison des noms des précédents directeurs de la fromagerie, Perry James et Beatrice Garroche.

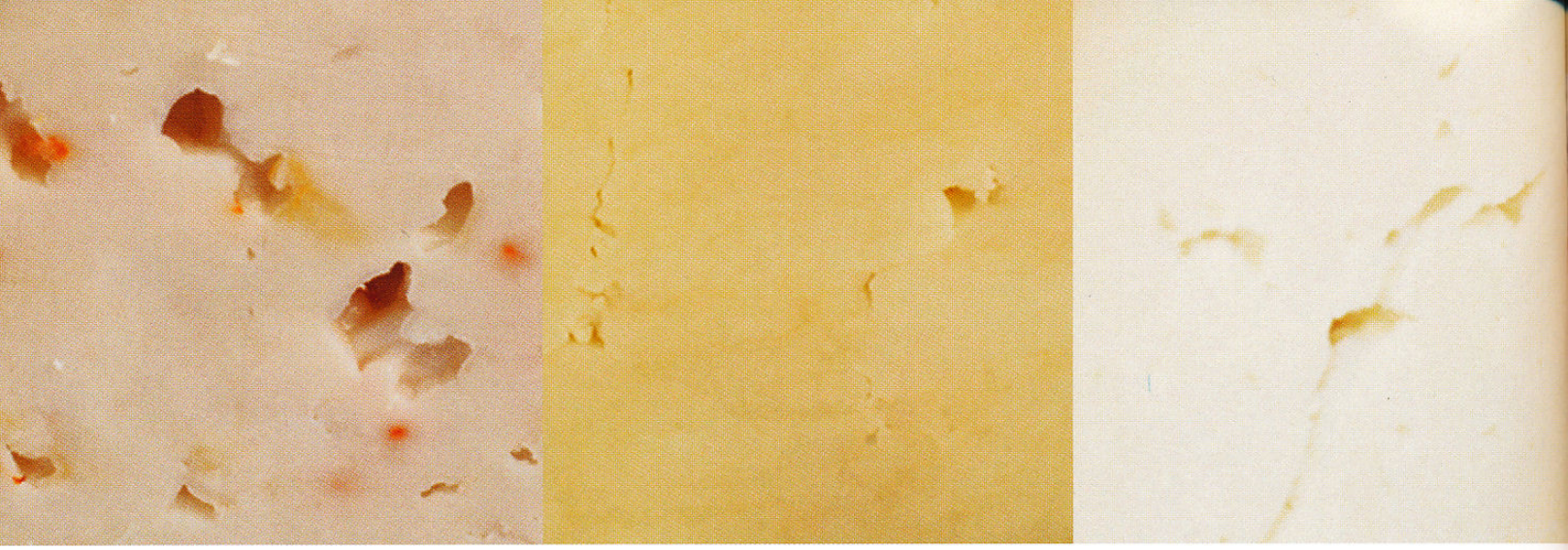
SAVEUR Une texture légère, semblable à de la mousse, avec un goût caprin subtil et une finale nette, parfumée aux amandes.

COMMENT LE DÉGUSTER Selon Delia Smith, c'est un superbe fromage doux qui fond bien.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Dorstone, Herefordshire |
| **Âge** 1 semaine |
| **Poids et forme** 150 g, ronde |
| **Taille** D. 6 cm base, 5 cm sommet, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Neal's Yard Creamery |







## Posbury

Le posbury est un fromage de style hollandais inspiré du norsworthy de Dave Johnson (voir p. 187). Aromatisé avec de l'ail, de l'oignon, du raifort et du paprika, ce fromage parfumé possède un excellent équilibre de goûts.

SAVEUR Sa pâte blanche est parsemée de trous et de particules qui ont la teinte orangée de sa croûte. La saveur du posbury est douce et crémeuse, mais le raifort donne un coup de fouet au palais.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un excellent ingrédient pour les sandwiches, particulièrement entre deux tranches de pain complet ou pour ajouter une dimension supplémentaire à des pommes de terre au four.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Norsworthy, Devon |
| **Âge** 4 semaines ou plus |
| **Poids et forme** 2-2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Norsworthy Dairy Goats |

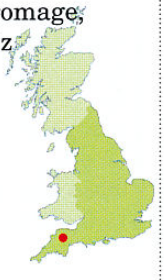


## Quickes hard goat

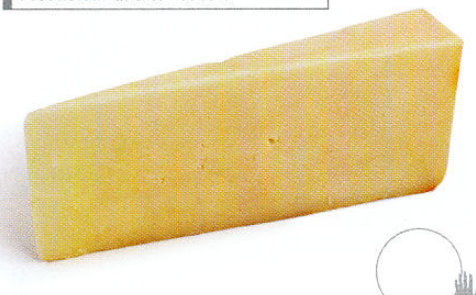
La famille Quicke travaille la même terre depuis plus de 450 ans. Il y a environ 40 ans, sir John et sa femme Prue édifièrent la fromagerie où leur fille Mary continue à produire du fromage, dont ce nouveau chèvre dans le style du cheddar.

SAVEUR Ferme, presque caoutchouteux, il possède un subtil goût caprin et un piquant aromatique évoquant les amandes, avec une acidité fraîche. Il constitue une très bonne alternative pour les personnes allergiques au lait de vache.

COMMENT LE DÉGUSTER Cuisiné. Avec des têtes d'orties ou des légumes du même genre cuites dans un peu d'eau ; ajoutez-les, avec le fromage, dans un roux de farine de riz et de lait, puis réduisez le tout en purée.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Newton St Cyres, Devon |
| **Âge** 6-10 mois |
| **Poids et forme** 24 kg, ronde |
| **Taille** D. 35,5 cm, H. 30 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Quickes Traditional |



## Rachel

Peter Humphries fabrique deux sortes de fromages à croûte lavée : le morn dew, au lait de vache, et celui-ci, au lait de chèvre. Il possède un air distingué avec sa fine croûte orange tannée, saupoudrée de moisissures blanches, grises, voire jaunes – c'est le fromage le plus populaire de sa production.

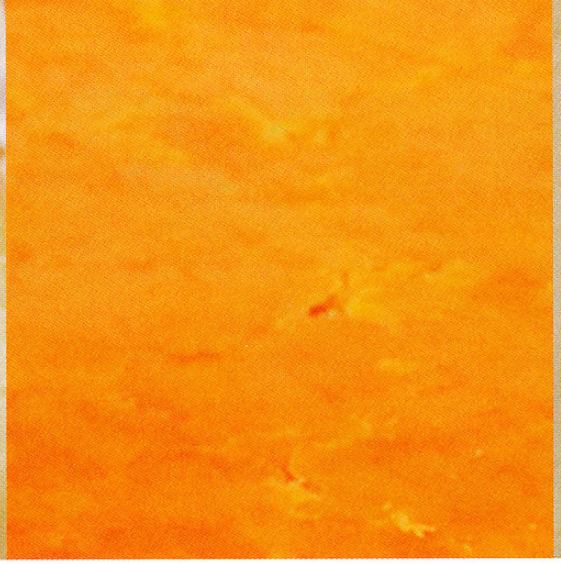
SAVEUR Le rachel est doux, rond, avec un léger goût de noisette, et procure tout un ensemble de sensations gustatives : à la fois riche et piquant, viandeux et salé, il a une acidité bien prononcée et une douce finale de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez-le seul ou dans une salade, accompagné d'un verre de sancerre ou d'un cidre monovariétal.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Pylle, Somerset |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** White Lake Cheeses |




## Ragstone

Le ragstone, un autre excellent fromage de Charlie Westhead, était au départ fabriqué dans sa première crémerie, située à proximité de Sevenoaks, dans le Kent, et c'est le Ragstone Ridge, une ligne de crêtes toute proche, qui a donné son nom à ce fromage.

SAVEUR La croûte ridée fait penser à un brie et est sans nul doute très séduisante. Crémeux tout en étant léger sur la langue, il développe des notes de champignon et un piquant citronné.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage qui se grille très bien. Vous pouvez aussi le préparer au four, avec un trait d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit sur le point de fondre. Servez-le chaud et suintant sur un lit de salade mélangée.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Dorstone, Herefordshire |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, bûche |
| **Taille** L. 15 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Neal's Yard Creamery |



## Red leicester

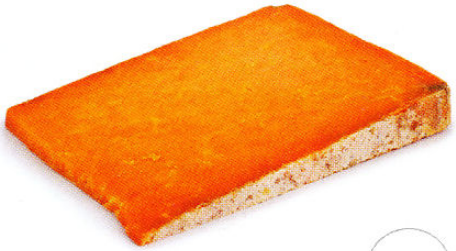
Nommé d'après la ville de Leicester, ce fromage traditionnel anglais est fait selon un procédé de fabrication similaire à celui du cheddar, mais il est coloré avec de l'annatto. Très répandu à la fin du XVIII[e] siècle, sa qualité étant en partie attribuée à celle des pâturages de la région. Au milieu du XIX[e] siècle, la production fermière de la région avait quasiment disparu, jusqu'en 2005, lorsque la Leicestershire Handmade Cheese Company l'a relancée.

SAVEUR L'intérieur, d'une couleur orange distinctive, est dense, cireux et lisse, avec un goût de noisette doux et fondant qui se renforce avec l'âge.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le sur des toasts, des quiches, ou pour ajouter de la couleur à un plateau de fromages.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Leicestershire |
| **Âge** 4-5 mois |
| **Poids et forme** 10 et 20 kg, ronde |
| **Taille** D. 35,5 et 46 cm, H. 13 et 18 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Ribblesdale original goat

Iain Hill, aujourd'hui disparu, et sa femme Christine ont créé ce fromage frais et délicat, et c'est leur nièce Iona qui poursuit leur travail. Il est fabriqué dans la vallée de Ribble, dans le Yorkshire Dales, où les pâturages et les fortes pluies procurent aux chèvres une alimentation de qualité.

SAVEUR Ce fromage a une texture similaire à celle d'un gouda frais et une pâle enveloppe de cire qui renferme un intérieur bien blanc.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le tel quel, râpé, grillé ou, ce qui est le mieux, passé au four avec des figues. Il se marie bien avec le chardonnay ou le merlot.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Horton-in-Ribblesdale, Yorkshire du Nord |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Ribblesdale Cheese Company |



# Stilton PDO

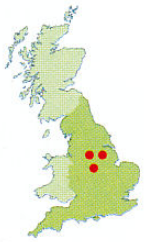
Au début du XVIIIe siècle, la ville de Stilton était un important relais sur le trajet Londres-York, et le patron de la Bell Inn y servait un fromage persillé et doux, fabriqué dans la ville voisine de Melton Mowbray, dans le Leicestershire.

La popularité de ce fromage était telle que Cooper Thornhill, patron entreprenant, commença à livrer du Stilton à Londres, jusqu'à un millier par semaine au milieu des années 1700. Le fromage fut donc baptisé du nom du lieu qui le fit connaître plutôt que de celui où il était fabriqué. Initialement fait dans de petites fermes ; son mode de production long et complexe incita les fabricants de Stilton à s'associer et, en 1875, le premier stilton fabriqué à la main en usine sortit sur le marché. En 1910, la Stilton Makers Association (Association des fabricants de Stilton) fut enregistrée en tant que marque déposée, certifiant ainsi que le fromage ne pouvait être fabriqué que dans les comtés du Nottinghamshire, du Derbyshire et du Leicestershire. Cette décision protégea le fromage de la médiocrité, voire de l'extinction – ce qui fut le destin d'autres fromages régionaux britanniques.



**La Bell Inn,** *dans la ville de Stilton, Peterborough, Angleterre.*

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Nottinghamshire, Derbyshire et Leicestershire |
| **Âge** 9-14 semaines |
| **Poids et forme** 7,5 kg, cylindre |
| **Taille** D. 20 cm, H. 30 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



Aujourd'hui, le stilton est l'un des quelques fromages britanniques bénéficiant d'une IGP accordée par la Commission européenne (voir p. 8). Il n'existe que sept fromageries autorisées à le produire.

**SAVEUR** Chaque fabricant produit un fromage légèrement différent, mais ils sont tous agressifs et tranchants lorsqu'on les consomme trop jeunes. Ils prennent ensuite un goût beurré riche et épicé, avec des notes de cacao sur la finale et quelquefois une touche de noix ou une légère acidité.

**COMMENT LE DÉGUSTER** Parfait pour les sauces qui accompagnent plats ou salades et dans les soupes, particulièrement au brocoli ou au céleri, cuit au four dans une quiche ou une tarte salée avec des épinards, en miettes sur un steak grillé ou encore dans une salade avec une sauce au vinaigre balsamique. La douceur d'un porto millésimé risque de dominer le goût du stilton. Servez plutôt un porto tawny ou un vin doux et frais comme un montbazillac, mais pas un sauternes, qui sera trop moelleux. Vous pouvez, à la place, essayer un riesling sec et aromatique ou une bière légère.
La tradition consistant à verser du porto dans le stilton avait pour but de tuer les petites bêtes qui se rassemblaient au pied des meules de stilton. De nos jours, avec la réfrigération moderne, il n'est plus nécessaire de gâcher ainsi du stilton ou du bon porto.

## À LA LOUPE

Pour obtenir la texture lisse et beurrée du stilton, le caillé qui vient juste d'être égoutté est laissé au repos une nuit, ce qui est nettement plus long que pour la plupart des autres fromages.

*Des lignes bleues irrégulières se répandent dans toutes les directions depuis le centre vers l'extérieur, comme de la porcelaine brisée.*

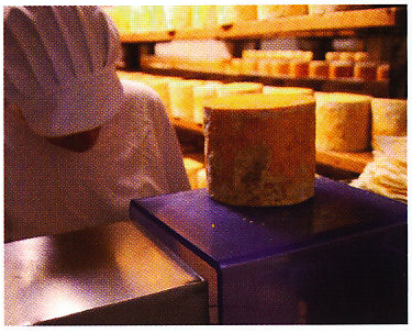




**LE SALAGE** Le caillé est émincé avant d'être mesuré dans des plats spéciaux afin que le sel puisse être mélangé à la main.



**LE MOULAGE** Le caillé est placé dans de hauts moules cylindriques en acier inoxydable, ouverts aux extrémités, qui sont installés sur des dalles en bois. La gravité et le poids du caillé provoquent l'expulsion du petit lait par les trous sur le côté et le bas des moules. Il faut 77 litres de lait pour faire un stilton de 7,5 kg. Une fois que le fromage peut tenir debout tout seul, on le sort de son moule et on laisse le caillé s'égoutter encore une nuit.



**LE PERÇAGE** Au bout de six semaines environ, chaque fromage est placé sur un support spécial et percé avec 18 à 20 longues aiguilles en acier inoxydable pour que l'air entre dans le fromage.

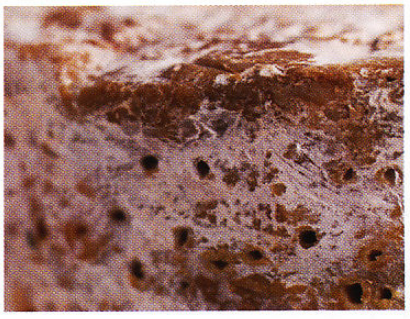


**L'ÉVALUATION** Avant d'être livré aux détaillants, chaque lot est évalué. On extrait une carotte de chaque fromage, dont l'aspect et l'odeur sont jaugés par un affineur qui détermine si le fromage est conforme.

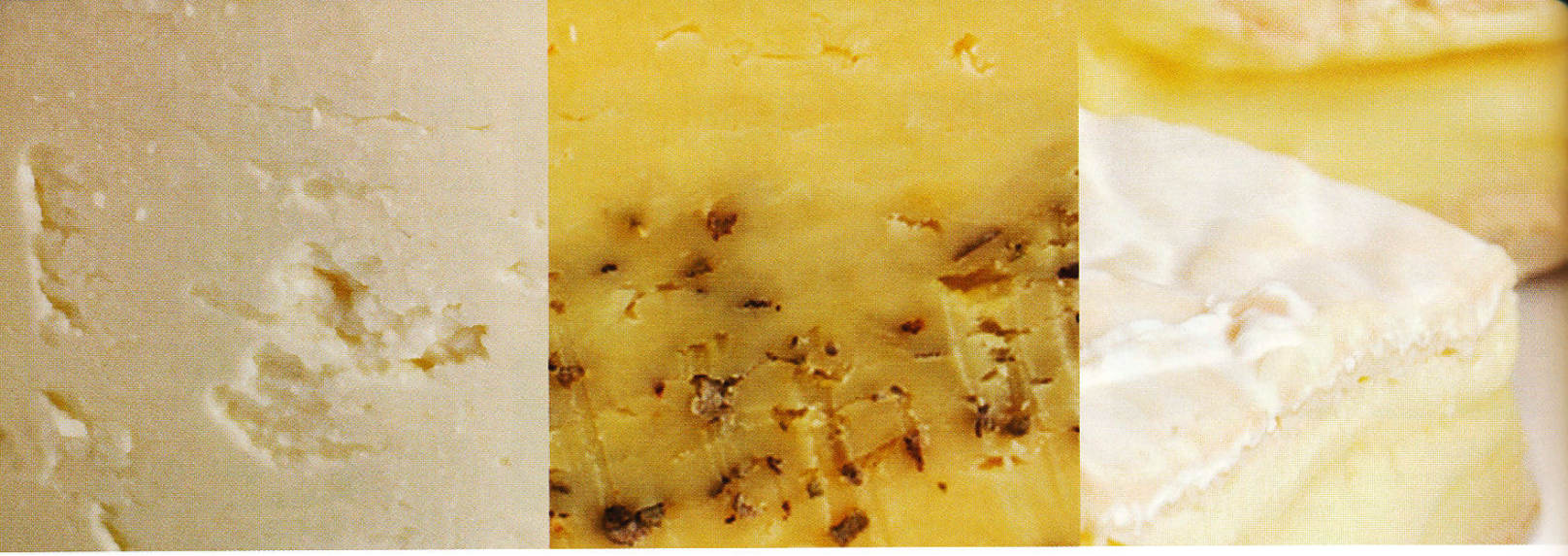


Quart de cylindre

*L'intérieur doit être jaune paille et non pas marron ou terne.*



*La croûte est sèche, rugueuse et craquante, et l'on distingue nettement les trous d'aiguille.*







## Rosary plain

Chris et Claire Moody ont commencé à faire du fromage en 1986 en utilisant tout d'abord le lait de leur petit troupeau de chèvres. Avec le succès, ils prirent la décision pragmatique d'acheter le lait d'un troupeau de chèvres saanen. Leur rosary plain, un fromage frais, remporte régulièrement des prix lors des British Cheese Awards.

SAVEUR Humide, frais, doux, fondant, aromatique, il existe également parfumé à l'ail et aux herbes, enrobé de poivre ou de cendre.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme fromage de table, fondu ou tartiné, ou encore ajouté au dernier moment à une omelette bien aérée.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Landford, Wiltshire |
| **Âge** 3 jours |
| **Poids et forme** 100 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Rosary Goats Cheese |





## Sage derby

Le derby est l'un des fromages les plus anciens et les plus connus d'Angleterre. La coutume qui consiste à ajouter de la sauge hachée (à laquelle on attribue des vertus sanitaires) au caillé date du XVII[e] siècle. Aujourd'hui, la plupart sont faits en usine, mais les Fowlers d'Earlswood, une famille de producteur des Midlands de l'Ouest, continuent leur fabrication traditionnelle.

SAVEUR Plus doux que le cheddar, ce fromage jaune pâle a un goût de beurre fondu et une saveur herbeuse délicieuse, mais subtile, amenée par la sauge.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec son ruban d'herbes, il constitue un ajout coloré et remarqué sur un plateau de fromages.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Midlands de l'Ouest |
| **Âge** 10-20 semaines |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |





## St eadburgha

Depuis plus de 35 ans, les Stacey pratiquent l'élevage au pied des Cotswolds. Ils ont baptisé ce fromage de style camembert d'après le nom de l'arrière-petite-fille d'Alfred le Grand, à qui fut dédiée une église locale. Il est fabriqué avec du lait de vaches montbéliardes et holstein, qui broutent dans un verger de poiriers et sur des prairies verdoyantes et riches.

SAVEUR Il est le plus savoureux lorsque son cœur est moelleux et que son goût devient plus âcre et viandeux.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux lorsqu'on le chauffe jusqu'à ce que l'intérieur commence à couler, ou sur un plateau de fromages, accompagné de cidre, d'une bière légère ou d'un vin rouge charpenté.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Broadway, Worcestershire |
| **Âge** 4-12 semaines |
| **Poids et forme** 0,17-3 kg, ronde |
| **Taille** D. 9-35 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Gorsehill Abbey Farm |







## St endellion

Lancée par deux familles en 1996, la crémerie – qui surplombe la côte Atlantique – s'est fait un nom avec son approche novatrice de la fabrication du fromage. Le st endellion est un genre de brie confectionné avec de la crème fraîche cornish.

SAVEUR Le maître mot est ici le luxe. Tandis que le fromage s'affine, la pâte se ramollit jusqu'à atteindre une consistance merveilleusement crémeuse, avec une saveur pleine, un piquant frais et des notes de champignon.

COMMENT LE DÉGUSTER Laissez-le deux heures à température ambiante avant de le servir sur un plateau de fromages. Particulièrement bon avec un vin blanc épicé.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Trevarrian, Cornouailles |
| **Âge** 6 semaines |
| **Poids et forme** 0,2 et 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 et 90 cm, H. 3 et 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Cornish Country Larder |



## St oswald

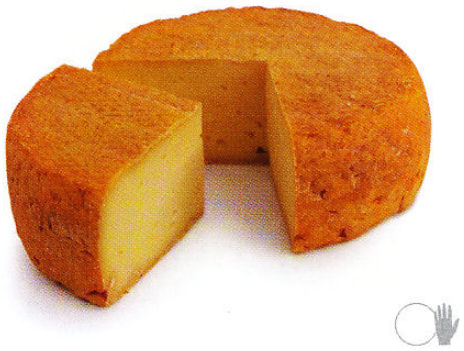
Ce fromage, fabriqué lui aussi par Mike Stacey, qui fait le st eadburgha, porte le nom d'un ancien évêque de Worcester. Il est lavé dans de la saumure et affiné pendant au moins un mois. Lors de sa maturation, la croûte passe du jaune à un orange-brun poisseux. Le st oswald est le dernier-né de la gamme de cette crémerie.

SAVEUR La pâte, lisse et souple, devient presque coulante et possède une saveur pleine et riche, avec des notes d'oignon qui deviennent plus fortes lorsqu'il vieillit.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le tel quel avec un vin rouge bien charpenté et des fruits secs ou mettez-en quelques cuillerées sur des pommes de terre coupées en tranches fines, et passez le tout au four.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Broadway, Worcestershire |
| **Âge** 1-3 mois |
| **Poids et forme** 0,35 et 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 11 et 35 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Gorsehill Abbey Farm |

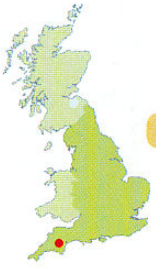


## Sharpham

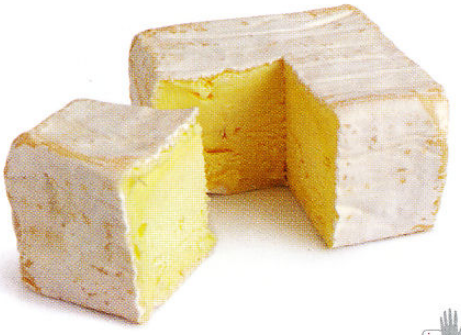
Le sharpham, qui ressemble à un petit brie, est produit par l'une des premières crémeries britanniques à avoir confectionné ce genre de fromage. La fabrication à commencé en 1980 selon une recette originale exécutée à la main, avec le lait du troupeau de vaches jersiaises du domaine qui paissent au bord de la rivière Dart, à proximité de Totnes.

SAVEUR Il possède une merveilleuse texture crémeuse (ferme au début et qui s'amollit lorsqu'il est à maturité) et une saveur intense d'une profondeur unique, avec une note de champignon.

COMMENT LE DÉGUSTER Seul, mais aussi sur un plateau de fromages. Il se marie bien avec le vin rouge du Sharpham Estate.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Totnes, Devon |
| **Âge** 4-8 semaines |
| **Poids et forme** 0,25-1 kg, carrée et ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Sharpham Partnership |











## Sharpham rustic

Un fromage, parmi d'autres, produit sur un domaine également réputé pour ses vins. Le rustic est fabriqué avec le lait riche et doux d'un troupeau de jersiaises. Le caillé est placé, non pressé, dans un égouttoir qui donne à ce fromage sa forme inhabituelle et sa croûte noueuse. Il est également disponible parfumé.

SAVEUR D'un jaune soutenu, avec une croûte naturelle revêtue de moisissure, ce fromage humide possède une texture crémeuse et une douce saveur beurrée équilibrée par une acidité fraîche et légère.

COMMENT LE DÉGUSTER Tel quel, émietté sur des asperges chaudes ou dans une salade aux betteraves cuites et aux pousses de pois, avec un verre de cidre ou de vin rouge fruité.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Totnes, Devon |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 1,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Sharpham Partnership |



## Shipcord

Le Suffolk n'est pas une région de tradition fromagère, et lorsque, en 2006, la famille Richards, qui s'occupait d'une ferme laitière, décida d'en fabriquer, les amateurs de fromage locaux l'encouragèrent avec enthousiasme. Chaque fromage porte le nom d'une prairie inondable de la ferme.

SAVEUR Le caillé et le petit-lait sont ébouillantés, cela donne au fromage une texture fermée et une saveur crémeuse aux touches de noisette qui développe une acidité piquante lors de sa maturation.

COMMENT LE DÉGUSTER En en-cas, avec des biscuits salés, du céleri, des pommes ou du raisin. Il fond et grille également très bien.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Baylham, Suffolk |
| **Âge** 6-12 mois |
| **Poids et forme** 4,3-4,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Rodwell Farm Dairy |



## Shropshire blue

La fabrication de ce fromage au nom étrange, car il a été créé en 1970 à Inverness, en Écosse, repose sur la recette du stilton, à laquelle on a ajouté de l'annatto pour donner cette couleur orange séduisante. Il a finalement été adopté par les fabricants de Stilton.

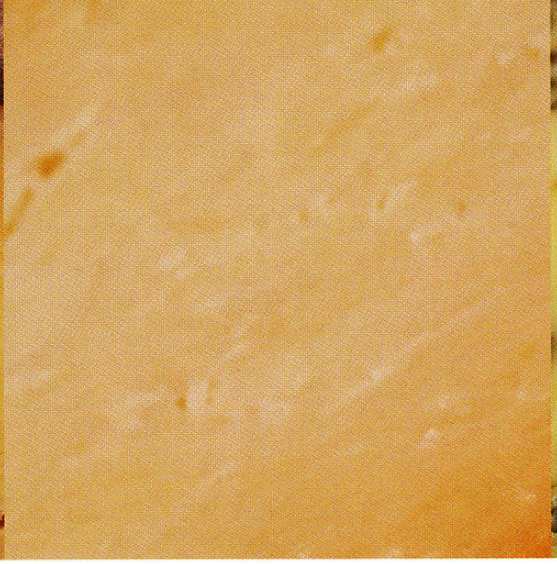
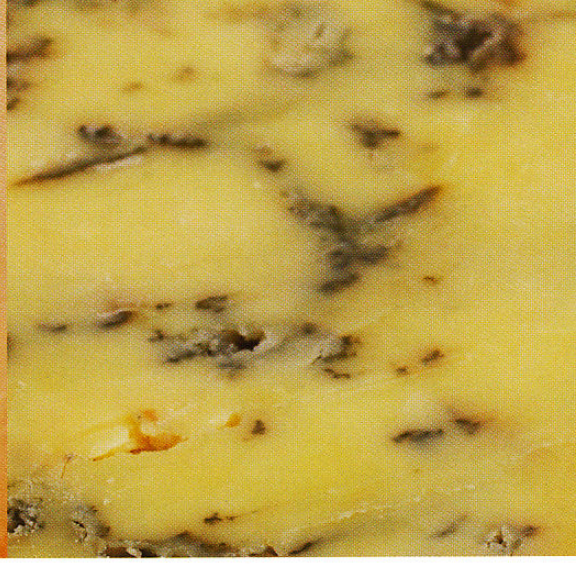
SAVEUR Plus doux que le stilton, mais tout aussi crémeux de texture ; ses marbrures bleues contrastent avec l'intérieur orange, et on décèle une note de caramel derrière son piquant épicé et persillé.

COMMENT LE DÉGUSTER Spectaculaire émietté sur des salades ou fondu dans des soupes, ce fromage trouve également sa place sur un plateau, accompagné d'un porto ou d'une bière brune.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Leicestershire et Nottinghamshire |
| **Âge** 10-13 semaines |
| **Poids et forme** 8 kg, cylindre |
| **Taille** D. 20 cm, H. 25 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |



## Single gloucester PDO

L'un des rares fromages anglais bénéficiant d'une IGP. Il fut sauvé de la disparition par Charles Martell, l'artisan de la gloire du stinking bishop. Traditionnellement, le lait de la traite du soir était écrémé pour faire du beurre, puis mélangé avec du lait entier le matin suivant pour faire le fromage. Les producteurs doivent posséder au moins une vache de race gloucester.

SAVEUR Ferme mais souple, il possède une saveur douce et beurrée, avec des notes subtiles de vanille et de noix et une acidité plaisante.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est préférable de le savourer avec des pommes ou des poires et des noix marinées, et accompagné de poiré.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Gloucestershire |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 2,25 kg, ronde |
| **Taille** D. 22 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Snodsbury goat

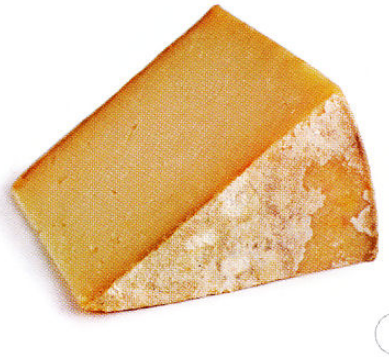
Dans leur ferme du Worcester, Colin et Alyson Anstey produisent une gamme de fromages à pâte pressée au lait de vache inspirés des fromages traditionnels faits autrefois dans le comté. En 2005, ils décidèrent de se diversifier et créèrent ce fromage de chèvre moulé dans du tissu, inspiré du double gloucester.

SAVEUR Dense, crémeux et moelleux, au lieu du goût caprin plus doux des chèvres, il possède un goût de noisette distinctif, avec des notes de chicorée et d'herbes sauvages sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le sur des biscuits salés, avec des légumes marinés maison, ou râpé dans des salades ou des soupes.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Worcester, Worcestershire |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Anstey's of Worcester |



## Stichelton

C'est Stichelton, le nom originel du village de Stilton, qui a inspiré ce fromage à Joe Schneider, le célèbre fromager. Après son succès avec le daylesford cheddar, il a créé sa propre fromagerie en 2006 pour fabriquer ce bleu inspiré de la recette du stilton mais dont il ne peut porter le nom, car il est fait avec du lait cru.

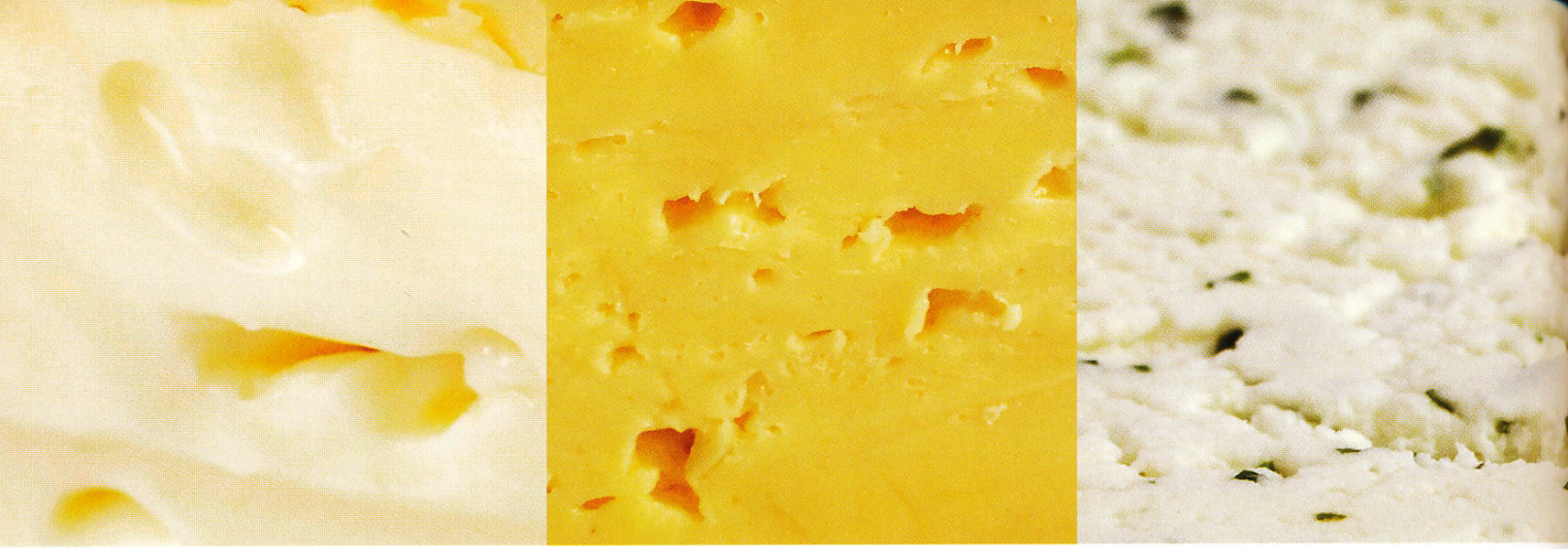
SAVEUR D'une couleur blanc crème avec d'épaisses marbrures bleues, le stichelton est complexe et délicieux, et sa douceur va de fruitée à épicée, mêlée à une texture crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, avec des biscuits et un verre de porto.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Cuckney, Nottinghamshire |
| **Âge** 12-14 semaines |
| **Poids et forme** 7 kg, cylindre |
| **Taille** D. 20 cm, H. 22 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Stichelton Dairy |





## Stinking bishop

Le stinking bishop, créé en 1972 par Charles Martell, porte le nom d'une ancienne variété de poire autrefois employée pour fabriquer le poiré avec lequel il est lavé. Il est devenu l'un des fromages anglais à croûte lavée les plus célèbres et les plus appréciés. On le retrouve même dans l'un des films de la série Wallace et Gromit, du réalisateur Nick Park.

SAVEUR Riche et viandeux, il est plus doux que ne le laisse penser son odeur. Sa pâte souple et sa croûte dorée et collante sont enveloppées dans une fine bande de bois.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, avec des poires et un vin rouge robuste.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Dymock, Gloucestershire |
| **Âge** 5-8 semaines |
| **Poids et forme** 0,5 et 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 13 et 21 cm, H. 4,5 et 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Charles Martell & Son |



## Suffolk gold

Ce fromage, légèrement pressé et affiné pour développer une croûte dorée, est fabriqué avec le lait crémeux du petit troupeau de vaches de race guernesey (dont certaines portent des noms comme Madge et Armilla) de cette crémerie familiale. Fondée en 2004, elle produit également des fromages à pâte molle ou persillée et frais.

SAVEUR La forte teneur en matière grasse du lait des guernesey se retrouve dans la douceur et la couleur jaune intense, tandis que la texture est ferme, avec quelques petits trous.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec des *oatcakes* (crêpes d'avoine) et une pomme ou fondu sur le grill.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Coddenham, Suffolk |
| **Âge** 10-12 semaines |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Suffolk Farmhouse Cheeses |



## Sussex slipcote

Son nom vient d'un terme de vieil anglais signifiant un « petit » (*slip*) morceau de fromage de « campagne » (*cote*), et le lait biologique employé pour le fabriquer provient de fermes sélectionnées par cette crémerie située en lisière de la forêt d'Ashdown. Traditionnellement au lait de vache, mais le lait de brebis lui donne un goût plus doux. Il peut être parfumé à l'ail et aux herbes ou au poivre.

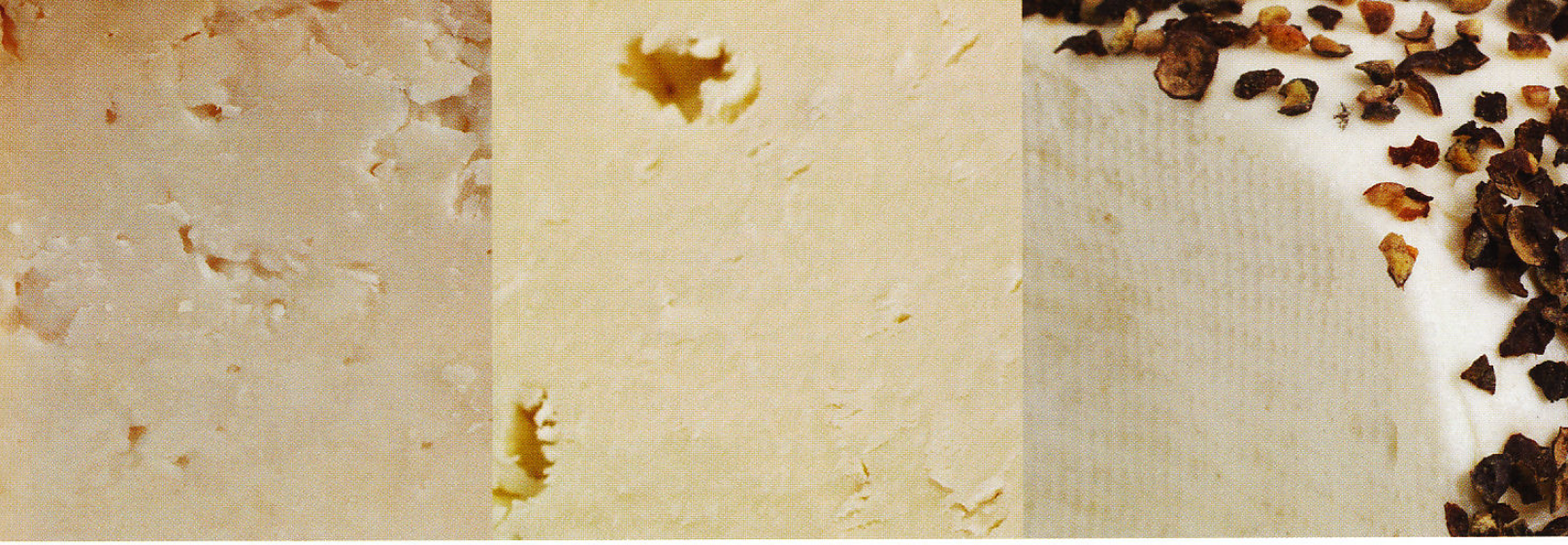
SAVEUR Très humide et semblable à de la mousse, il possède un piquant frais et citronné, avec une finale douce.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait étalé sur du pain ou des biscuits ; complète aussi très bien des pommes de terre en robe des champs ou des pâtes.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Horsted Keynes, Sussex de l'Ouest |
| **Âge** 10 jours |
| **Poids et forme** 100 g, ronde |
| Taille D. 5,5 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** High Weald Dairy |





## Swaledale goat

David et Mandy Reed ont créé leur société fromagère en 1987. Ils ont utilisé une vieille recette datant très certainement du XIe siècle, période à laquelle elle fut importée par des moines cisterciens venant de Normandie et transmise de génération en génération chez les fermiers de Swaledale.

SAVEUR La pâte blanche et ferme a un goût doux, avec des traces de la saumure dans laquelle il est plongé, ainsi qu'un léger goût caprin. Sa croûte est brune naturelle ; il peut être enduit de cire lorsqu'il a trois jours afin d'obtenir une texture plus molle.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans les soufflés et les tartes salées ou sur un biscuit nature, avec une bière légère.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Gallowfields, Yorkshire du Nord |
| **Âge** 6-12 semaines |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 16 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Swaledale Cheese Company |



## Ticklemore goat

Conçu à l'origine par Robin Congdon, de Ticklemore Cheeses, il est dorénavant fabriqué par Debbie Mumford, fromagère médaillée et ancienne collègue, sur la ferme millénaire du domaine de Sharpham Estate avec les autres fromages au lait de vache du domaine.

SAVEUR La pâte d'un blanc immaculé est fine, friable, délicate et parsemée de petits trous. La saveur caprine est herbeuse, avec une touche de massepain.

COMMENT LE DÉGUSTER Il fonctionne très bien dans les soufflés et les tartes salées ou sur un plateau de fromages avec un vin rouge fruité, voire un verre de sharpham rosé.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Totnes, Devon |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Sharpham Partnership |



## Tickton

Tom et Tricia Wallis ont commencé à faire des expériences avec du lait de chèvre après avoir découvert que leur petite-fille était allergique au lactose. Ils fabriquent maintenant en petites quantités toute une gamme de fromages, dont le tickton.

SAVEUR Il est frais, laiteux, avec un goût de champignon, légèrement caprin, avec une texture lisse, un peu granuleuse, qui fond dans la bouche comme de la guimauve. Il est saupoudré avec du poivre, qui lui donne une attaque chaude et épicée sans être dominante.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un vin blanc frais, et, comme sa croûte est très fine, il est excellent grillé ou passé au four sur des tubercules, du steak ou du poulet.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Cottingham, Yorkshire de l'Est |
| **Âge** 2-6 semaines |
| **Poids et forme** 170 g, bûche |
| **Taille** L. 8,5 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Lowna Dairy |



# Yarg cornish cheese

L'un des fromages les plus attrayants et les plus inhabituels créés depuis le renouveau des fromages artisanaux britanniques, initié au début des années 1980, fut tout d'abord fabriqué par Alan et Jenny Gray à Withiel, à la limite du Bodmin Moor, en Cornouailles. En quête d'un nom local satisfaisant, ils choisirent yarg, « gray » (gris) épelé à l'envers, pour sa consonance régionale et son unicité.

En 1984, la famille Horrell, qui gère une ferme des environs, a commencé à fabriquer du yarg et s'est ensuite associée avec Catherine et Ben Mead, qui ont construit une nouvelle fromagerie sur leur ferme, à Pengreep, dans l'ouest des Cornouailles. C'est là que tout le fromage est fabriqué depuis que les Horrell ont pris leur retraite. Les Mead sont revenus dans la ferme familiale, laissant derrière eux leurs carrières londoniennes – Catherine pour travailler sur le fromage et Ben pour s'occuper du troupeau laitier. Depuis, Ben a investi énormément de temps et de moyens pour créer le meilleur sol qui soit et la meilleure diversité de pâturages afin d'obtenir un lait de qualité exceptionnelle de leur troupeau de races ayrshire, jersiaise et holstein. C'est une étonnante équipe, dévouée à la tâche, qui fabrique aujourd'hui 200 tonnes par an dans leur fromagerie durable créée sur mesure.

**SAVEUR** Lorsque le fromage vieillit, l'enveloppe d'orties commence à décomposer la croûte et à la rendre molle et crémeuse. Avec l'affinage, la texture fine et friable prend un goût frais et crémeux, tandis que les orties comestibles lui confèrent un arôme délicat, rappelant légèrement les champignons, et un goût très agréable, proche de l'asperge ou de l'épinard. Le wild garlic yarg est semblable, mais plus doux, avec un goût d'ail très subtil.

**COMMENT LE DÉGUSTER** Il ne fait aucun doute que le yarg ajoute du style et du caractère à un plateau de fromages. Il a un point de fusion très bas et ajoute une touche séduisante aux crostinis, aux baguettes, aux pommes de terre en robe de chambre, aux pâtes et aux gratins. Sans être envahissant, il se marie bien avec le poisson. C'est un fromage idéal pour les tourtes aux légumes. Les Mead le servent avec du cidre local, du poiré ou une bière douce. Il va également bien avec la plupart des vins – particulièrement les fruités, voire un vin de dessert.





| |
|---|
| **ANGLETERRE** Truro, Cornouailles |
| **Âge** 6-12 semaines |
| **Poids et forme** 3,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 28 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Lynher Dairies |

## À LA LOUPE

Chaque fromage est fait avec amour, façonné à la main dans des cuves par des fromagers dévoués. La feuille d'ortie qui constitue la croûte unique en son genre est choisie avec soin – pas de tige, pas de trous ou de débris, pas une brûlure de soleil en vue.



**Les orties** *sont cueillies à la main en mai, lorsqu'elles ne piquent pas, et sont congelées pour être employées plus tard dans l'année.*



**LES ORTIES** Le fromage de couleur ivoire pâle, fraîchement formé, est emmené dans la salle des orties, où ces dernières sont appliquées à la main en les faisant se chevaucher de manière à ce qu'aucune partie du fromage ne reste à l'air libre.

**L'AFFINAGE** Les fromages sont affinés et surveillés avec soin pour s'assurer que la moisissure blanche se développe uniformément, afin que chacun devienne un chef-d'œuvre et un exemple de l'ingéniosité de l'homme travaillant aux côtés de la nature.





**LA CROÛTE** Lorsque le fromage s'affine, un fin voile gris apparaît autour des bords dentelés des feuilles, créant une surface séduisante qui attire le regard.

*Doux, friable, avec une saveur subtile héritée des orties.*

*L'association des orties et des moisissures accélère la décomposition du caillé à proximité de la croûte.*



Intérieur





## Tunworth

Stacey Hedges et Julie Cheyney utilisent le lait d'un troupeau local de holstein qui paissent sur les Hampshire Downs pour faire ce fromage de style camembert hautement apprécié. Bien qu'elles aient commencé leur entreprise dans leurs propres cuisines, leur laiterie occupe maintenant une étable reconvertie sur la ferme familiale.

SAVEUR La croûte, ridée et saupoudrée de moisissure, renferme une pâte somptueuse et crémeuse avec une profonde saveur de champignon.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour vous régaler, faites-le chauffer au four jusqu'à ce qu'il soit mou et gluant. Ou servez-le entier, dans sa boîte en bois, pour un pique-nique.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Herriard, Hampshire |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 250 g, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Hampshire Cheeses |



## Tymsboro

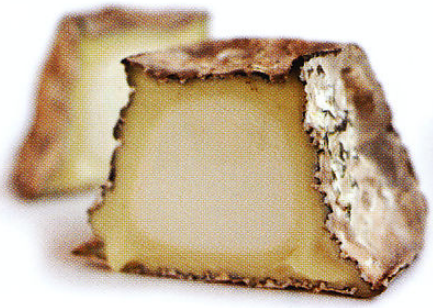
Mary Holbrook, une ancienne archéologue, a créé ce fromage en utilisant le lait de son propre troupeau qui broute sur les Mendip Hills. Conformément à la tradition, on ne trait les chèvres que du printemps à l'automne, pendant la période où elles paissent à l'extérieur. Un manteau de charbon de bois et de sel donne à ce fromage une croûte gris-blanc appétissante.

SAVEUR Il est crémeux sur les bords et plus sec, dense et savoureux au centre. Il possède une subtile saveur de citron et d'amande qui se renforce et s'intensifie au fur et à mesure de l'affinage.

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez-le avec un fruit frais ou fondu sur des poires pochées.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Timsbury, Somerset |
| **Âge** 3-8 semaines |
| **Poids et forme** 250 g, pyramide |
| **Taille** L. 8 cm base, 4 cm sommet, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Sleight Farm |



## Village green

Vert de par son nom et de par sa nature ; la cire de couleur vive contient un fromage d'un blanc immaculé fabriqué par Cornish Country Larder dans sa ferme laitière du Somerset. Avec son goût de noisette assez doux, c'est une excellente initiation pour ceux qui souhaitent découvrir le fromage de chèvre.

SAVEUR L'intérieur, d'un blanc pur, dense et légèrement friable, est vigoureux, frais et citronné, avec le caractère subtil et aromatique du lait de chèvre sur la finale.

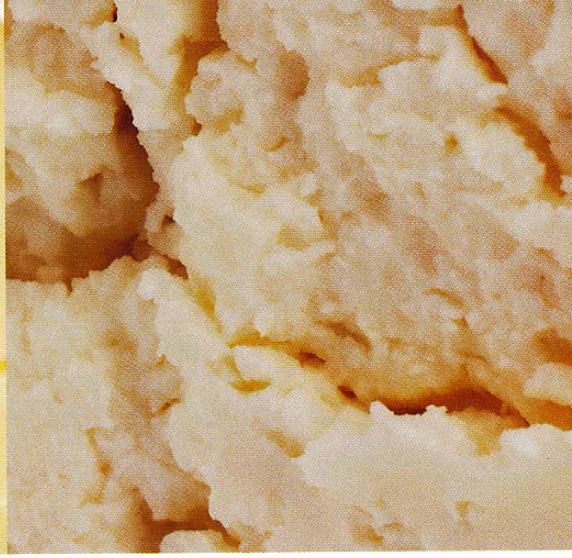
COMMENT LE DÉGUSTER C'est un choix qui s'adapte à de nombreuses préparations culinaires et qui remplace avantageusement le cheddar sur un plateau de fromages, accompagné d'une tranche de pomme et d'un verre de porto.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** North Bradon, Somerset |
| **Âge** 3-18 mois |
| **Poids et forme** 1,25 kg, brique |
| **Taille** L. 9 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Cornish Country Larder |







## Vulscombe

Créé en 1982 par Josephine et Graham Townsend, ce fut l'un des premiers fromages de chèvre anglais lancés sur le marché. Fabriqué par fermentation lactique plutôt qu'avec de la présure, le vulscombe crée une sensation légèrement plus épaisse que ses homologues.

SAVEUR Contrairement à la plupart des fromages frais, il est plus épais que léger en bouche, mais possède une fraîcheur citronnée et un piquant caprin et herbeux que l'on distingue à peine.

COMMENT LE DÉGUSTER Décoré avec une feuille de laurier, il tient bien sa place sur un plateau de fromages. Facile à étaler sur du pain ou des biscuits ; vous pouvez aussi l'essayer dans un soufflé.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Cruwys Morchard, Devon |
| **Âge** Jusqu'à 5 semaines |
| **Poids et forme** 170 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Vulscombe Cheese |

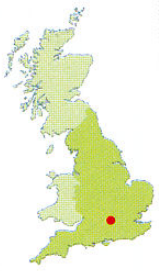


## Waterloo

Son nom n'est pas un hasard, car il était à l'origine fabriqué sur le domaine du duc de Wellington avec du lait de vache guernesey. Aujourd'hui, les Wigmore le fabriquent avec du lait de provenance locale dans la superbe laiterie qui abritait autrefois un atelier et des écuries, située derrière leur maison.

SAVEUR Croquez dans la croûte tendre et légèrement recouverte de moisi et dans la pâte molle et pâle : lorsqu'il est jeune, son goût est doux et crémeux, et évolue en une saveur beurrée et riche lorsque le fromage vieillit.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux à température ambiante avec des raisins verts et frais. Vous pouvez aussi le faire chauffer à cœur et le servir avec un chutney d'oignons rouges piquant.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Riseley, Berkshire |
| **Âge** 4-10 semaines |
| **Poids et forme** 675 g, ronde |
| **Taille** D. 16 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Village Maid Cheese |

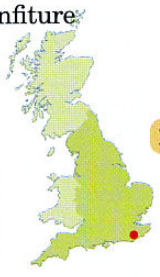


## Wealden

La ferme Nut Knowle a été fondée en 1979. Elle fabrique aujourd'hui une grande variété de fromages en employant de la présure végétarienne et du lait produit par son troupeau de chèvres de races britanniques toggenburg et saanen qui suivent un régime naturel de céréales et de foin de prairie.

SAVEUR Deux variantes : soit tendre, frais, avec un piquant caprin léger et crémeux ; soit, au bout de 3 à 4 semaines d'affinage, un parfum de terre, plus relevé, avec une croûte comestible ridée.

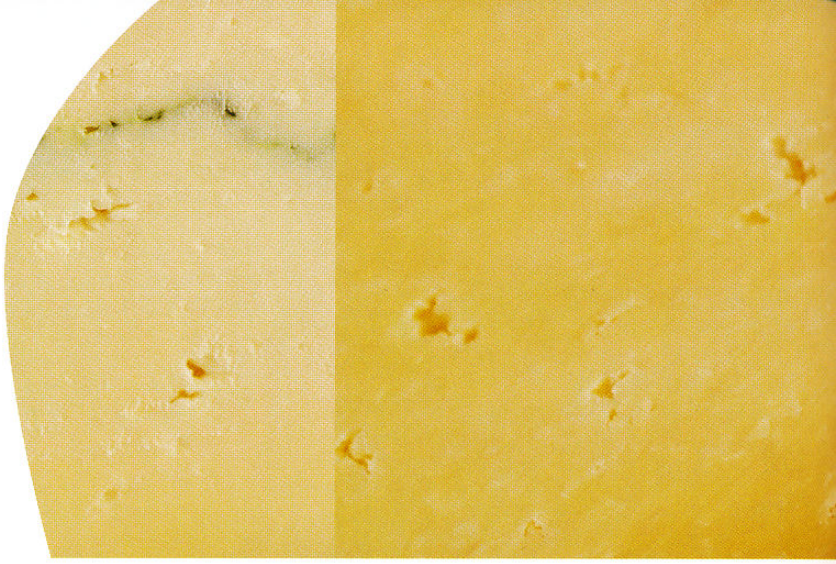
COMMENT LE DÉGUSTER Coupez le fromage en deux, trempez-le dans de l'œuf battu et de la chapelure, faites-le frire et servez-le avec de la viande de chevreuil mijotée, de la confiture de piment et de la salade.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Gun Hill, Sussex de l'Est |
| **Âge** 1-4 semaines |
| **Poids et forme** 80 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Nut Knowle Farm |







## Wealdway

Le wealdway, un autre fromage fait avec le lait des chèvres de la ferme Nut Knowle, est une petite bûche qui existe nature ou enrobée d'herbes et de graines. On la trouve aussi dans une version de plus grande taille avec de la cendre de charbon de bois. Le caillé est moulé manuellement à la louche et égoutté par gravité.

SAVEUR Le wealdway de base a une texture moelleuse et plutôt sèche, avec une saveur caprine légère. Comme on le consomme lorsqu'il est jeune, il possède également un piquant assez net.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour tirer le meilleur parti de sa forme de bûche (très sympathique lors des dîners), coupez-le en médaillon et servez-le grillé en entrée.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Gun Hill, Sussex de l'Est |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 150 g, bûche |
| **Taille** D. 5,5 cm, L. 14 cm, H. 5,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Nut Knowle Farm |



## Wedmore

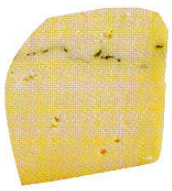
Créé par Chris Duckett, connu pour son caerphilly authentique, le wedmore est un caerphilly affiné avec une fine couche de ciboulette finement hachée. Fabriqué à l'origine à la ferme Duckett, dans le village de Wedmore, il est maintenant fait par Jemima Cordle à la laiterie Westcombe, avec tout autant de passion et d'attention pour la qualité.

SAVEUR Le wedmore est prêt à être consommé au bout de deux semaines, lorsque sa surface est cireuse mais qu'il est friable et humide à l'intérieur. Son léger goût salé est équilibré par le piquant de la ciboulette.

COMMENT LE DÉGUSTER Très bon tout seul avec un cidre local ; on peut aussi l'adoucir avec des tranches de pommes croquantes.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Westcombe, Somerset |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 2 kg, roue |
| **Taille** D. 17 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Duckett's Caerphilly |



## Wensleydale

Introduit pas des moines français au XI^e siècle et immortalisé par Wallace et Gromit au XX^e, il était au départ fabriqué avec du lait de brebis qui fut remplacé par du lait de vache au XVII^e siècle. Wensleydale Dairy Products est le seul producteur implanté dans le Yorkshire, et commercialise son fromage sous la marque Real Yorkshire Wensleydale.

SAVEUR D'un blanc pâle avec une texture ferme, dense et légèrement friable, il possède une saveur subtile de miel sauvage équilibrée par une acidité rafraîchissante.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des biscuits salés. Dans le Yorkshire, on aime associer sa douceur avec un morceau de tarte aux pommes.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Wensleydale, Yorkshire du Nord |
| **Âge** 6-12 semaines |
| **Poids et forme** 5 kg, cylindre |
| **Taille** D. 18 cm, H. 18 cm |
| **Lait** Vache ou brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Wensleydale Dairy Products |





## Whitehaven

Le whitehaven est fabriqué à la laiterie Ravens Oak, aujourd'hui propriété de Butlers Farmhouse Cheeses. Toutefois, il reste fabriqué à la main, en petites quantités, afin de s'assurer qu'il conserve sa texture lisse et souple et son caractère rustique.

SAVEUR Lisse et souple, avec une croûte à la moisissure blanche, il possède une subtile saveur d'amande lorsqu'il est jeune et évolue vers un piquant caprin plus intense en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Passez-le au four jusqu'à ce qu'il soit crémeux à l'extérieur mais encore froid à l'intérieur. Pour retrouver la sensation intacte du goût caprin, laissez-le s'affiner jusqu'à ce qu'il soit coulant.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Burland, Cheshire |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 150 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Ravens Oak Dairy |



## White nancy

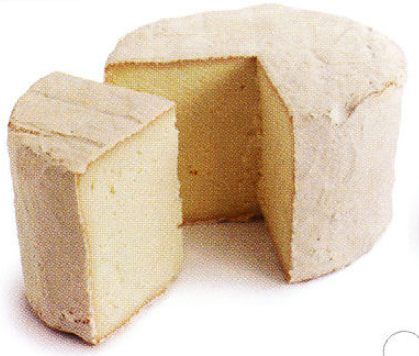
Pete Humphries travaillait pour la Bath Soft Cheese Company avant de mettre en place un partenariat avec Roger Longman. Leurs fromages sont faits à la main avec le lait des 600 robustes chèvres de Roger. Le white nancy est fabriqué par thermisation, un procédé qui utilise le chauffage du lait, mais pas dans les mêmes proportions que la pasteurisation.

SAVEUR Humide et friable, il a un goût frais et citronné, avec des notes d'estragon et d'amande.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez-le coupé en cubes, comme des croûtons, dans une soupe chaude, de poireaux ou de pommes de terre, ou en miettes dans une salade.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Pylle, Somerset |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 0,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** White Lake Cheeses |

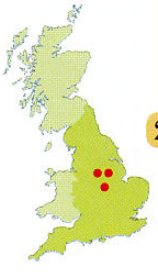


## White stilton PDO

Son IGP stipule qu'il ne peut être fait que dans le Derbyshire, le Nottinghamshire et le Leicestershire. Il doit, en outre, être confectionné avec du lait produit localement, au préalable pasteurisé. Sa taille est très prisée pour de nombreux fromages parfumés ou combinés.

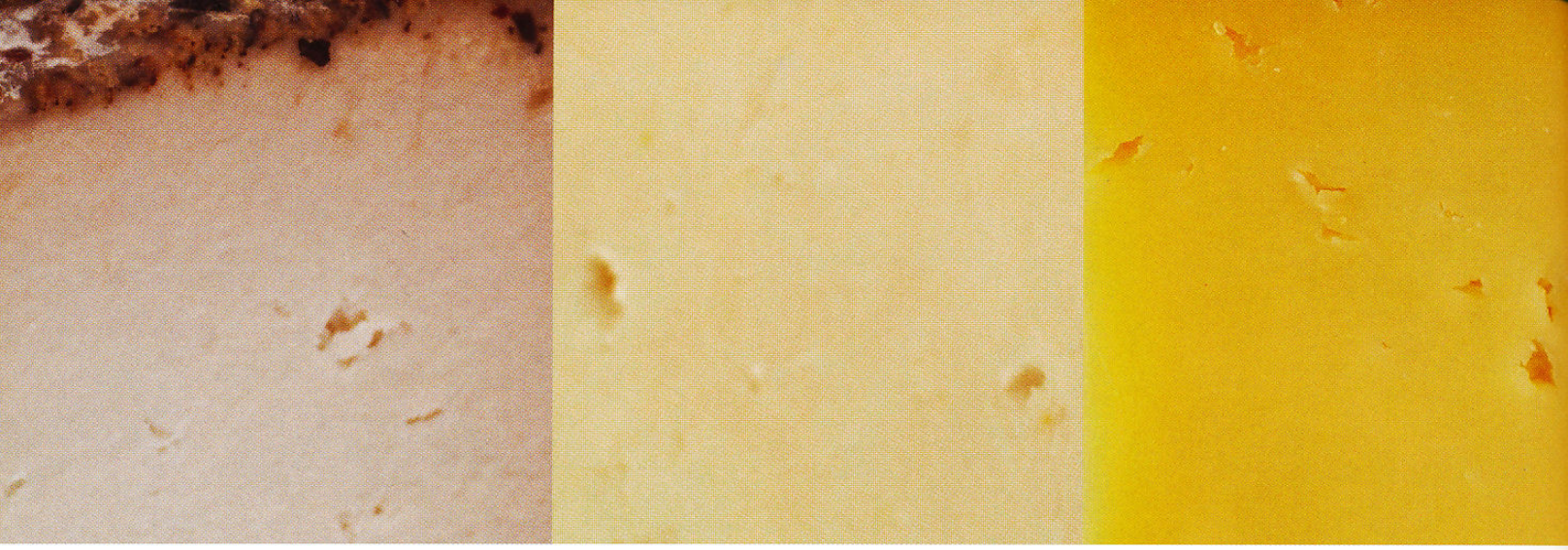
SAVEUR Très sous-estimé, le white stilton possède une saveur douce, fraîche et crémeuse alliée à une texture fine, friable et humide.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage, que les fabricants de fromages combinés emploient souvent, va très bien avec un vin de dessert doux et des raisins.



| |
|---|
| **ANGLETERRE** Derbyshire, Nottinghamshire et Leicestershire |
| **Âge** 3-4 semaines |
| **Poids et forme** 8 kg, cylindre |
| **Taille** D. 20 cm, H. 25 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Windrush

Fabriqué selon les méthodes traditionnelles françaises, le windrush est produit par deux Australiens, Renee et Richard Loveridge, qui se sont installés dans la vallée de la Windrush en 2003 et ont rapidement attiré des partisans locaux dévoués. On le trouve également parfumé avec des herbes, des grains de poivre ou de l'ail.

SAVEUR Le windrush n'est fabriqué qu'en petites quantités. Il possède une délicieuse texture crémeuse et un piquant frais et citronné, avec des notes de fruits et de vin blanc.

COMMENT LE DÉGUSTER Émiettez-le dans des tartes salées ou mangez-le simplement tel quel avec un sauvignon blanc frais.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Windrush, Oxfordshire |
| **Âge** 5 jours |
| **Poids et forme** 115 g, ronde |
| **Taille** D. 6 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Windrush Valley Goat Dairy |





## Woolsery english goat

Le woolsery english goat est le résultat de la passion d'Annette Lee pour la fabrication artisanale du fromage et des pentes riches et verdoyantes du Dorset qui permettent aux chèvres de paître sur une abondance d'herbe et de foin.

SAVEUR Il est humide, avec une texture ouverte et un goût caprin subtil mais prononcé qui évoque les pignons et l'herbe. Sa finale rappelle un vent de mer iodé.

COMMENT LE DÉGUSTER À savourer dans un plateau de fromages, avec des pommes ou des poires. Parfait pour une omelette au fromage ou râpé pour être cuisiné à la place du cheddar.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Up Sydling, Dorset |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 2,2 kg, cylindre |
| **Taille** D. 6 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Woolsery Cheese |





## Wyfe of bath

Nommé d'après le pèlerin des *Contes de Canterbury* de Chaucer, ce fromage est fabriqué par Graham Padfield, un fermier de troisième génération et pionnier de sa famille dans le monde du fromage. Dans la région, il jouit d'une excellente réputation pour ses talents de fromager.

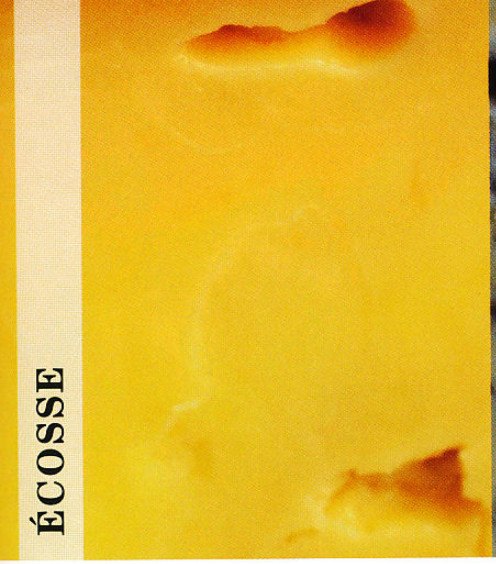
SAVEUR La pâte jaune, tenue par une croûte naturelle brune, est lisse et élastique, avec une douce saveur rappelant les boutons d'or et les prairies.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce serait un gâchis de cuisiner avec cet excellent fromage primé. Au lieu de cela, servez-le sur un plateau de fromages avec du pain croustillant et un beaujolais fruité.

| |
|---|
| **ANGLETERRE** Bath, Somerset |
| **Âge** 4 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, en panier |
| **Taille** D. 25 cm, H. 38 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Bath Soft Cheese |









## Bishop kennedy

Fabriqué maintenant par Inverloch Cheese, le bishop kennedy a été créé en 1992 par la Howgate Creamery. Il est inspiré de reblochon, mais il est plongé dans du whisky et porte le nom de l'évêque qui fonda St Andrews University.

SAVEUR Avec sa croûte rouge-orange et sa pâte douce et veloutée, le bishop kennedy est doté d'un piquant épicé et rappelant la levure et d'un puissant arôme de chaussettes de sport sales.

COMMENT LE DÉGUSTER Irrésistible sur le plateau de fromages, il est également parfait râpé sur de la purée de pommes de terre ou fondu sur un steak juteux et saignant.



| |
|---|
| **ÉCOSSE** Campbeltown, Argyll and Bute |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 1,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Inverloch Cheese |

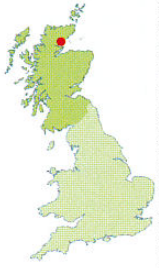


## Blue monday

Nommé d'après la chanson du groupe New Order, le blue monday a été créé par Alex James, le bassiste de Blur, et Juliet Harbutt, une experte dans le domaine du fromage. C'est le seul bleu en forme de cube au monde.

SAVEUR Il est moelleux et crémeux, avec des notes de feuille d'or et de brise iodée venant des pâturages des hauteurs. Il libère aussi des saveurs de malt et de chocolat et son bleu est étonnamment doux et épicé.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec sa forme originale, il est le candidat idéal pour le plateau de fromages. Le blue monday peut également être utilisé pour réaliser d'excellents soufflés, des mousses au bleu ou un caviar de fromage.



| |
|---|
| **ÉCOSSE** Tain, Highland |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 675 g, carrée |
| **Taille** L. 9 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Highland Fine Cheese |



## Cairnsmore ewes

Fait avec le lait du troupeau de brebis de la ferme, le cairnsmore ewes est parfumé et sa croûte rouille a l'aspect du papier de verre. Pressé dans du tissu et affiné pendant au moins 6 mois, il possède ensuite une merveilleuse saveur pleine.

SAVEUR Avec des notes de caramel au lait à l'ancienne, il est humide en bouche, avec des touches de cirage, et évolue vers une douceur salée. C'est un fromage substantiel.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal sur un plateau de fromages, il est également bon dans le casse-croûte du laboureur avec des oignons marinés et du pain chaud et croustillant, ou sur une quiche avec de la ciboulette hachée.



| |
|---|
| **ÉCOSSE** Wigtownshire, Dumfries et Gallow |
| **Âge** 6-8 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, cylindre |
| **Taille** D. 18 cm, H. 23 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Galloway Farmhouse Cheeses |



## Clava brie

À la crémerie Connage Highland, la famille Clark fabrique de merveilleux fromages avec ses vaches pie rouge, jersiaise et holstein. Elles paissent sur de riches pâturages de trèfle et d'herbes sauvages sur les berges du Moray Firth.

SAVEUR Sous la croûte blanche et craquante, la pâte est molle et crémeuse, avec un goût subtil de prairies et de champignon. Avec l'âge, le goût devient plus complexe et légèrement amer.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec le casse-croûte du laboureur (*ploughman's lunch*) ou fondu sur du jambon fumé et du pain grillé tartiné de moutarde anglaise.



| |
|---|
| **ÉCOSSE** Ardersier, Inverness |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 0,25 et 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 11 et 25 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Connage Highland Dairy |



## Crowdie

Le crowdie, dont on pense qu'il fut amené par les Vikings, était traditionnellement fait par des fermiers avec du lait écrémé. En gaélique, il porte le nom de *gruth*.

SAVEUR Il possède une acidité fraîche et citronnée et un goût d'amande écrasée. La finale friable et crémeuse libère des notes de pain au levain sortant du four.

COMMENT LE DÉGUSTER Il remplace avantageusement la crème fraîche dans le *cranachan*, un dessert écossais, ou s'étale sur des galettes d'avoine avec un bon saumon fumé.

| |
|---|
| **ÉCOSSE** Tain, Highland |
| **Âge** À partir de 2 jours |
| **Poids et forme** 120 g, bûche |
| **Taille** L. 8 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Highland Fine Cheese Dairy |





## Cuillin goats

Il porte le nom des montagnes de l'île de Skye, qui se dressent majestueusement derrière la laiterie West Highland. Le cuillin goats est la création de Kathy Biss, une fromagère traditionnelle qui enseigne l'art de la confection du fromage et a écrit des livres sur le sujet.

SAVEUR Frais, doux et légèrement tranchant sur la langue, il a un nez citronné, un goût caprin assez doux et le parfum subtil des pâturages d'altitude.

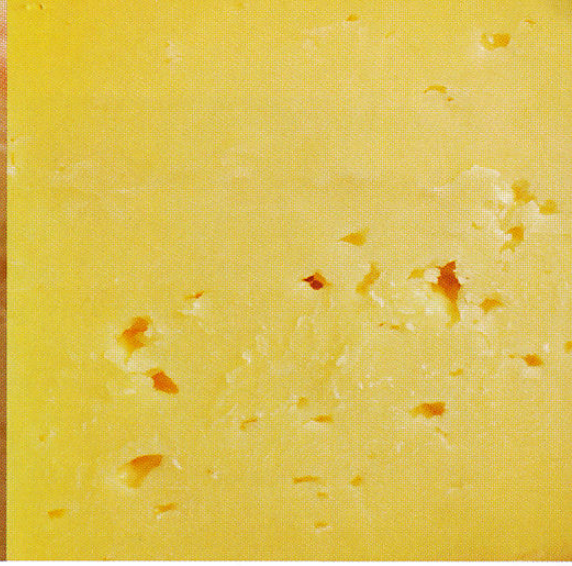
COMMENT LE DÉGUSTER Parfait dans les salades d'été avec des olives et des oignons rouges, il trouve également sa place sur un plateau de fromages. On peut aussi l'émietter sur des galettes d'avoine, poivré et salé.



| |
|---|
| **ÉCOSSE** Achmore, Highland |
| **Âge** 1-2 semaines |
| **Poids et forme** 210 g, ronde |
| **Taille** D. 9 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** West Highland Dairy |







## Dunlop

Relancé au milieu des années 1980 par Anne Dorward, le dunlop est maintenant fabriqué par une poignée de fromagers en Écosse. Les meilleurs sont faits avec du lait ayrshire traditionnel.

SAVEUR Doux et léger au goût ; sa croûte est jaune primevère et sa pâte beurrée comme celle du cheddar. À 6 mois, sa texture ressemble à celle du caramel mou ; à 12 mois, il est ferme et odorant.

COMMENT LE DÉGUSTER Mets de choix du tea time, à savourer avec des scones chauds et du thé assam, ou bien avec des galettes d'avoine, de la moutarde et un petit verre de whisky. Les enfants l'adorent sur du pain grillé avec du lait.

| |
|---|
| **ÉCOSSE** Partout en Écosse |
| **Âge** 6-12 mois |
| **Poids et forme** 20 kg, cylindre |
| **Taille** D. 30 cm, H. 30 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Iona cromag

Fabriqué par la famille Reade sur l'île de Mull, le iona cromag a une croûte collante rose-orange lavée avec du whisky de la distillerie Tobermory toute proche.

SAVEUR Souple et collant, il a une saveur beurrée contrebalancée par le whisky, qui lui donne une finale crémeuse, chaude, et qui incite à en reprendre. Son goût rappelle les champignons sauvages chauffés par le soleil.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le sur un plateau de fromages avec des grappes de muscat ou des figues turques mûres et un verre de whisky.

| |
|---|
| **ÉCOSSE** Tobermory, île de Mull |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 0,5 et 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 11 et 23 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Isle of Mull Cheese |





## Kebbuck

Fabriqué par les admirables membres du Camphill Trust, près de Dumfries, ce fromage remarquable et délicieux est lavé puis suspendu dans un linge sec. Après deux mois, la croûte développe une apparence brune, préhistorique.

SAVEUR Le centre spongieux, avec une croûte craquante, possède un goût poivré subtil avec une douce finale de cire d'abeille. On peut presque sentir le goût des vaches qui piétinent l'herbe dans la rosée du matin.

COMMENT LE DÉGUSTER Il mérite sa place sur un plateau de fromages britanniques, ou seul avec du cidre scrumpy. On peut aussi en ajouter sur un crumble aux pommes.

| |
|---|
| **ÉCOSSE** Dumfries, Dumfriesshire |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 800 g, variable |
| **Taille** D. 12 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Loch Arthur Creamery |





# Caboc

Si les Romains jouèrent un rôle significatif dans l'amélioration de la fabrication du fromage en Angleterre, leur influence n'a pas franchi les frontières de l'Écosse. Dans cette partie des îles Britanniques, le fromage était principalement fait par des fermiers et fut vraisemblablement introduit par les Vikings.

Le caboc ressemble au crowdie (voir p. 208), un fromage écossais traditionnel fait avec du lait coagulé naturellement, sans présure. Si le crowdie est fabriqué avec du lait écrémé, le caboc est fait en ajoutant de la crème. On dit qu'il a été créé au XVe siècle par Mariota de Ile, fille de Macdonald, seigneur des îles, qui fut obligée de s'enfuir en Irlande pour éviter d'être enlevée et mariée de force par les Campbell. Lorsqu'elle revint chez elle, sur l'île de Skye, elle ramena avec elle la recette du caboc, qui transforma le lait riche qu'y donnaient les vaches en un fromage plus riche, davantage approprié au seigneur et à son clan.
Comme beaucoup de grandes recettes, celle-ci a perduré en étant transmise de génération en génération, mais elle avait quasiment disparu jusqu'à sa reprise en 1962 par Susannah Stone, une lointaine descendante de sa créatrice. En utilisant le lait cru en provenance de leur propre ferme, elle est parvenue à reconstituer la recette. Aujourd'hui, il est fabriqué exactement selon le même procédé par la société Highland Fine Cheese, que possède et dirige son fils Ruaraidh. Le lait provient des troupeaux les plus au nord de l'Écosse continentale, à Caithness, une région dénudée, sans arbres ni relief, et exposée aux vents froids du nord. De ce fait, les vaches sont d'origine robuste, des holstein avec quelques ayrshire, qui stockent plus de graisse pour se protéger de la rudesse des éléments. Elles produisent ainsi un lait riche en protéines et en solides, parfait pour la fabrication du fromage.



**Robuste** *La race highland*

**SAVEUR** Fabriqué avec du lait enrichi de crème, c'est un fromage très riche, moelleux et beurré, avec un goût de noisette. Il possède toutefois une finale légèrement relevée qui fait penser à de la crème aigre. L'avoine grillée lui donne une saveur de levure et de noisette et une agréable sensation de croquant.

**COMMENT LE DÉGUSTER** Le caboc est comme chez lui sur une table de dîner de gala, mais il peut aussi servir à de multiples usages dans la cuisine. En tranches sur une salade d'oranges sanguines ou de clémentines, avec quelques feuilles de salade amère, ou mélangé à une purée de pommes de terre servie avec du jambon rôti tranché et une sauce aux oignons. L'une des manières préférées de le consommer de la famille Stone est grillé sur un bon haggis préparé par l'excellent boucher local et servi avec un verre de whisky Glenmorangie, fabriqué au bord de la route voisine.

| |
|---|
| **ÉCOSSE** Tain, Ross-shire |
| **Âge** 3 mois ou plus |
| **Poids et forme** 110 g, bûche |
| **Taille** D. 4 cm, L. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Highland Fine Cheeses |



## À LA LOUPE

Comme beaucoup de fromages artisanaux, le caboc est né des matériaux bruts disponibles : une abondance de lait et l'avoine d'Écosse.

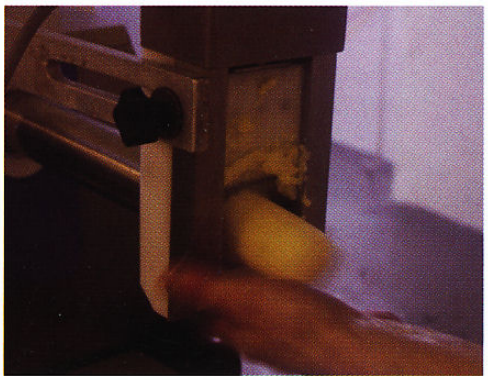


**LES BIDONS** Le lait, collecté dans deux fermes laitières de Caithness, est écrémé puis versé dans une petite cuve ronde où l'on ajoute des ferments. Il est ensuite remué puis mis à vieillir lentement dans des bidons pendant trois mois.





**LE PRESSAGE MANUEL** Le mélange crème et lait coagule, puis il est versé dans des sacs qui sont ensuite suspendus pour l'égouttage.



**LE MOULAGE** Le caillé est très malléable et peut être facilement moulé en forme de petites bûches.



**L'AVOINE** C'est Susannah qui a eu l'idée de rouler ce fromage dans de l'avoine grillée. Elle a trouvé que la saveur s'en trouvait améliorée et que cela ajoutait une texture agréable.

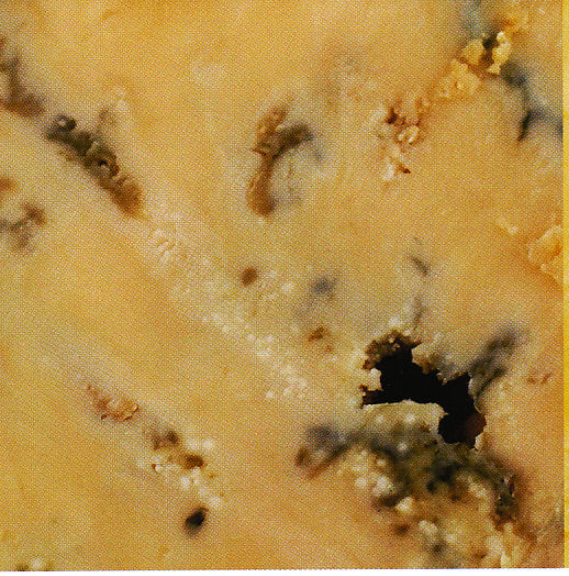
Une bûche, tranchée



*La texture ressemble plus à de la crème fraîche qu'à du fromage.*



*L'avoine croquante s'équilibre parfaitement avec l'intérieur mou et crémeux.*









## Lanark blue

Humphrey Errington emploie de la moisissure de roquefort puis affine le fromage pendant trois mois ce qui lui donne une saveur complexe due à la bruyère sauvage et aux pâturages naturels sur lesquels broutent les brebis.

SAVEUR L'intérieur est souple comme du mastic, et la croûte friable. Il est acidulé comme du raisin et possède le caractère viandeux d'une vieille côte de bœuf highland. Il peut également présenter un caractère doux et un persillé puissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, avec du cœur de céleri et des biscuits salés craquants, ou râpé sur une salade d'hiver avec des oignons rôtis et du potiron.



| |
|---|
| **ÉCOSSE** Carnwath, Lanarkshire |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 16 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** H J Errington |



## Orkney

Fabriqué par Hilda Seator dans sa ferme sur l'île d'Orkney isolée et balayée par le vent, il possède la consistance du wensleydale, mais pas son goût. C'est un fromage lactique, qui est donc produit sans présure.

SAVEUR Pâle avec une consistance élastique et un piquant citronné. Il a une note de courge butternut avec, sur la finale, une odeur de levure, comme celle d'une vieille salle de brasserie.

COMMENT LE DÉGUSTER Émietté sur des galettes d'avoine avec un whisky single malt ou avec un gâteau aux fruits traditionnel et une tasse de thé l'après-midi. Au petit déjeuner avec du lard bouilli et des œufs coque.



| |
|---|
| **ÉCOSSE** Kirkwall, Orkney Islands |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 3,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Grimbister Farm |

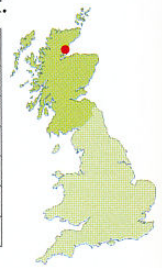


## Strathdon blue

Produit par Highland Fine Cheese, qui fabriquent le caboc (voir p. 210-211), l'un des plus anciens fromages d'Écosse, et le blue monday (voir p. 207), il développe des taches d'une moisissure gris argent et des plaques bleu ciel sur sa croûte poisseuse et dorée.

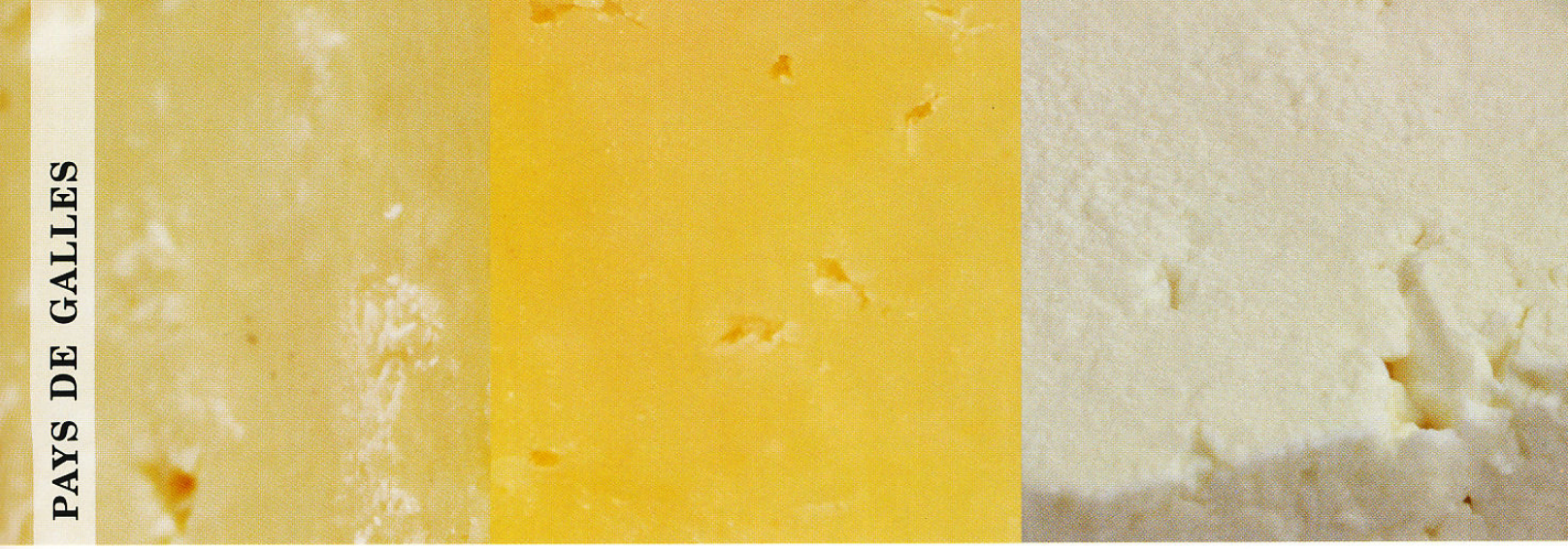
SAVEUR Il présente un veinage bleu bien étendu et possède un goût poivré et légèrement salé, ainsi qu'un piquant épicé. Sa finale évoque parfois une mousse au chocolat au lait.

COMMENT LE DÉGUSTER Étonnant dans les soufflés avec des noix et des feuilles de salade. Agréable avec du pain aux raisins, il est également très bon fondu sur un steak de bœuf.



| |
|---|
| **ÉCOSSE** Tain, Highland |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 2,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Highland Fine Cheese |





## Cerwyn

Le cerwyn est produit sur la ferme Pant Mawr, au cœur des montagnes Preseli, où elle fut fondée en 1983 lorsque la famille Jennings revint d'avoir établi une entreprise laitière en Libye et au Nord-Yémen.

SAVEUR C'est un fromage dur mais non pressé, avec une texture moelleuse et veloutée. Il a la couleur du beurre. À maturité, sa saveur évoque le piquant de l'oignon cru et il possède un arrière-goût de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages avec un bordeaux riche. Il est également délicieux avec des fruits frais ou en confiture, dans des sauces pour des plats comme les macaronis au fromage ou encore grillé sur des toasts.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Clynderwen, Pembrokeshire |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 1,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte dure |
| **Producteur** Pant Mawr Farmhouse |



## Dragons back

*Caws mynydd du* signifie « fromage des montagnes noires ». Il fut mis au point par les Meredith afin d'utiliser le lait de brebis de leur ferme située au pied des Black Mountains (montagnes noires). Le dragons back s'inspire d'une recette traditionnelle de caerphilly.

SAVEUR Sa croûte rustique est alléchante. Le lait de brebis, riche, donne une texture ferme et crémeuse, une saveur douce avec un léger arrière-goût d'agrumes.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages avec un soave ou un riesling vendanges tardives. Il se râpe bien et fond parfaitement. Râpez-le dans un bol de soupe de pommes de terre et poireaux bien chaude.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Brecon, Powys |
| **Âge** 8 semaines |
| **Poids et forme** 0,9 kg, cylindre ; ou 3 kg, ronde |
| **Taille** Cylindre : D. 11 cm, H. 10 cm ; roue : D. 20 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Caws Mynydd Du |



## Ffetys

Nigel Jefferies a fondé sa crémerie en 2008 avec sa femme Rhian pour fabriquer des fromages doux avec le lait de leur troupeau de 50 chèvres. Parmi ses fromages, on trouve le ffetys, de type feta, et toute une gamme de fromages frais appelés peli pabo.

SAVEUR Il est mou et friable, avec une consistance crémeuse, et possède un piquant salé et citronné. Il est également légèrement poivré avec une touche de saveur caprine.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent dans les salades, passé au four dans les tartes salées avec des oignons rouges et du thym, ou comme farce dans du pain maison avec du romarin. Servez-le avec un sauvignon blanc de Nouvelle-Zélande ou un riesling sec.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Dulas, île d'Anglesey |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 200 g, brique |
| **Taille** L. 23 cm, l. 15 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Y Cwt Caws |



## Gorau glas

Margaret Davies a commencé à fabriquer du fromage pour tirer plus de valeur du lait produit par le troupeau familial et a gagné en force avec le gorau glas (lune bleue), un petit cylindre persillé avec une moisissure vert-gris, qui est le plus populaire de ses fromages.

SAVEUR Il est délicieusement crémeux, avec, lorsqu'il est jeune, un arrière-goût épicé subtil mais net. Lorsqu'il vieillit, il laisse sur le palais une forte sensation de bleu.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez ce fromage très polyvalent émietté dans une salade amère avec des poires mûres en tranches et des noix grillées, servi avec des figues fraîches et du sauternes ou bien un porto tawny.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Dwyran, île d'Anglesey |
| **Âge** 8-10 semaines |
| **Poids et forme** 350 g, cylindre |
| **Taille** D. 3,5 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Quirt Farm |



## Hafod

Sam Holden, fils du fondateur de la Soil Association, a créé le hafod en 2008, sur la plus ancienne ferme biologique du pays de Galles, en s'inspirant d'une recette de cheddar et en utilisant le lait de ses vaches ayrshire.

SAVEUR La qualité riche et crémeuse du lait donne à ce fromage un goût entier et pur. En vieillissant, il devient dur et caoutchouteux, avec un piquant vif et complexe et une finale verte et herbeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour le plateau de fromages, il est délicieux avec du pain croustillant et un verre de bière fraîche. Il fond bien et est excellent sur les gratins.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Credigion, pays de Galles de l'Ouest |
| **Âge** 12 mois |
| **Poids et forme** 10 kg, cylindre |
| **Taille** D. 25 cm, H. 25 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Holden Dairy Farm |



## Pant-ys-gawn

Abergavenny Fine Foods, les plus importants producteurs industriels de fromage de chèvre du pays de Galles, fabriquent ce succès des supermarchés du pays. Baptisé du nom de la ferme familiale où il fut fabriqué en premier, on le trouve avec ou sans herbes.

SAVEUR C'est un fromage frais, d'un blanc pur et d'un goût léger, à la texture moelleuse et crémeuse, rafraîchissant et vif, avec une légère finale caprine.

COMMENT LE DÉGUSTER En couche épaisse sur du pain croustillant, grillé sur une bruschetta avec des tomates en grappe ou dans un délicieux gâteau salé avec des herbes fraîches. Servez-le avec du sancerre ou du rosé.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Abergavenny, Monmouthshire |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 100 g, ronde |
| **Taille** D. 6 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Abergavenny Fine Foods |









## Perl las

Thelma Adams, une fromagère du pays de Galles, a commencé à faire du caerphilly traditionnel en 1987 avec le lait cru de son troupeau. Le perl las, qui veut dire « perle bleue » en gallois, a suivi en 2001.

SAVEUR Il possède un arôme terreux de moisissure, typique d'un véritable bleu, avec une texture moelleuse et crémeuse. Le goût, suave mais fort, possède une finale épicée, vaguement herbeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un bon bleu pour un plateau de fromages, fondu sur un filet de viande ou dans une sauce pour une salade fraîche et croquante. Servez-le avec un riesling sec, un porto tawny ou une bière.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Boncath, Carmarthenshire |
| **Âge** 12-16 semaines |
| **Poids et forme** 0,6 et 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 10 et 20 cm, H. 8 et 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Caws Cenarth |



## Pont gar

Carmarthenshire Cheese fut fondé en 2006 par Steve et Sian Elin Peace. Forts d'une expérience de 25 années dans l'industrie fromagère, ils décidèrent de s'associer pour créer leur propre gamme de fromages à pâte molle en employant l'excellent lait local.

SAVEUR Ce fromage blanc à pâte molle de style brie possède une texture douce et veloutée, avec une note de champignon et un goût beurré, et un léger piquant sur la finale. Il peut être fumé ou aromatisé avec des herbes.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce classique des plateaux de fromages est délicieux avec des noix et des fruits de saison. Servez-le avec un merlot nouveau monde ou du cidre.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Carmarthen, Carmarthenshire |
| **Âge** 5 semaines |
| **Poids et forme** 1,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Carmarthenshire Cheese Company |



## Saval

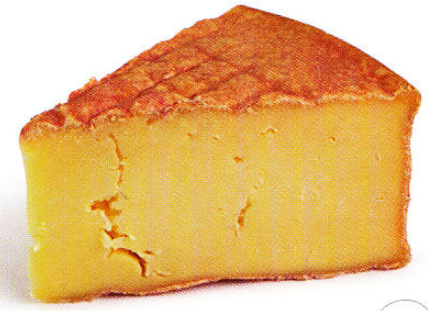
John Savage, de la Teifi Farmhouse Cheese, a créé un grand nombre de fromages à pâte pressée, parmi lesquels un caerphilly traditionnel et des fromages à croûte lavée au lait cru. Certains ont été faits en collaboration avec James Aldridge, le plus grand affineur britannique.

SAVEUR C'est un fromage arrondi avec une croûte rose-orange. L'intérieur souple et élastique possède un arôme rustique et piquant caractéristique et une finale viandeuse et salée.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage de choix pour les amateurs. Il se marie parfaitement avec un gewürztraminer sec. Il ajoutera du piquant à une fondue.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Llandysul, Powys |
| **Âge** 6-7 semaines |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 26 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Teifi Farmhouse Cheese |



# Caerphilly

Le caerphilly, seul fromage traditionnel associé au pays de Galles, était particulièrement prisé par les mineurs gallois. On le fabriquait dans de nombreuses petites fermes des comtés de Glamorgan et Monmouth entre le début des années 1800 et 1914.



**Caerphilly Castle** *est la ville historique du caerphilly.*

Les années qui suivirent la Première Guerre mondiale furent rudes pour les fermiers, et, grâce à l'arrivée du chemin de fer, ils furent en mesure de vendre leur lait au lieu d'être obligés de le transformer en fromage pour le conserver. Par conséquent, la production de fromage périclita. Après que le ministère de l'Alimentation eut fait cesser toute production de caerphilly jusqu'en 1954, le caerphilly gallois traditionnel ne refit son apparition que dans les années 1980. Heureusement, au tournant du XX[e] siècle, certains fabricants de cheddar du Somerset, y voyant un avantage économique, décidèrent d'en produire, car il pouvait être vendu en quelques semaines, alors qu'il fallait attendre 12 mois pour le cheddar. Après la guerre, quelques producteurs comme les Duckett continuèrent à en fabriquer, mais la production diminua progressivement jusqu'à la révolution du fromage artisanal dans les années 1980, qui coïncida avec la campagne pour le fromage traditionnel menée par Patrick Rance.

On trouve aujourd'hui une poignée de caerphillys fermiers fabriqués dans les vallées galloises par Caws Cenarth, Trethowan's Dairy et Nantybwla. La plupart sont affinés pendant plusieurs mois plutôt que quelques jours, et ils figurent plutôt sur les cartes des meilleurs restaurants londoniens que dans la boîte à repas d'un mineur.

**SAVEUR** Le caerphilly a un goût frais délicieux et, quelquefois, lorsque les pâturages sont les meilleurs, son habituelle douceur herbacée est parfumée comme une sauce béchamel rustique par la senteur des fougères brisées et mouillées par les pluies d'automne. En vieillissant, il devient plus moelleux, plus crémeux et plus souple tout en développant un manteau bleu-gris qui s'accroche parfois à la surface du fromage et indique qu'il est en bonne forme et vivant – il n'y a qu'à la gratter.

## COMMENT LE DÉGUSTER

La saveur légère, fraîche et citronnée du caerphilly permet de l'employer dans des plats doux ou salés, mais particulièrement dans le welsh rabbit (également connu sous le nom de rarebit). Très bon fondu sur des toasts ou avec du pain croustillant, il peut être consommé avec de la bière, de l'œuf, de la sauce worcestershire et de la moutarde, formant ainsi une combinaison intéressante. Accompagnez-le de bière, de cidre local, de vin de fruit ou d'un blanc issu des nouveaux vignobles gallois.

| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Dyfed, Ceredigion, Somerset |
| **Âge** 4 jours à 4 mois |
| **Poids et forme** 4,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## À LA LOUPE

Si c'est un fromage simple d'apparence et de goût, ce qui transforme cette simplicité en excellence est la qualité des matériaux de base, la méthode et la passion des fabricants pour leur art.



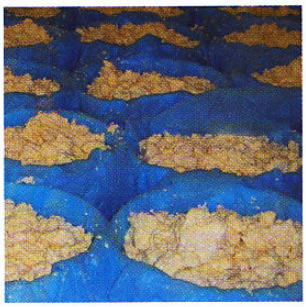
**LA CROÛTE** Les moisissures qui se développent sur la croûte du caerphilly lui donnent une apparence marbrée.





**LE DÉCOUPAGE DU CAILLÉ** Le caillé est découpé à l'aide de couteaux spéciaux, suffisamment longs pour atteindre le fond de la cuve. Déplacés lentement dans le lait, ils taillent le caillé en trois passages, ce qui donne des cubes très mous et lâches d'environ 1 cm de côté.

**L'ÉGOUTTAGE DU PETIT-LAIT** Le caillé est remué à la main dans le petit-lait jusqu'à obtenir l'acidité recherchée (lorsque l'empreinte de la main reste visible sur le caillé). Le petit-lait est alors égoutté et le caillé à nouveau découpé et empilé dans des moules doublés d'une étamine. Toutes ces opérations sont effectuées à la main. Les moules sont empilés sur une hauteur représentant trois à quatre fromages, séparés par des plateaux métalliques et placés sous presse pendant 20 à 30 minutes.





**L'AFFINAGE** Le lendemain du pressage, les fromages sont trempés dans un bain de saumure, séchés puis placés dans une pièce froide où ils restent 4 à 7 jours avant d'être vendus.

*Les fromages que l'on laisse s'affiner pendant 3 à 4 mois développent un magnifique manteau gris et épais et une saveur plus complexe.*



*L'intérieur est d'une couleur jaune-blanc comme celle du magnolia, avec au cœur une fine marbrure plus pâle, presque blanche.*



## Talley mountain goat's cheese

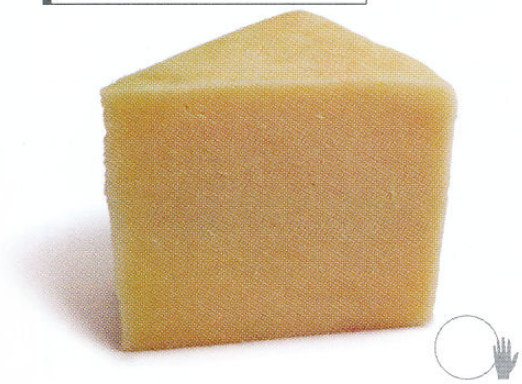
Ce qui rend les fromages, le caramel, le yaourt et les smoothies de Kid Me Not si délicieux tient dans le fait que leurs chèvres naviguent sur les collines de la ferme et qu'ainsi le lait est toujours frais. Ce sont les fromagers voisins, Carmarthenshire Cheese, qui produisent pour eux le fromage.

SAVEUR Ce fromage en forme de gâteau possède une fine croûte blanche, une texture dense et crayeuse, une saveur fraîche et lactique, avec des notes d'estragon et de champignon. Il devient plus crémeux en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Grillé, émietté ou avec des pâtes. Comme tous les chèvres, son meilleur compagnon est le sauvignon blanc.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Llandeilo, Carmarthenshire |
| **Âge** 6 semaines |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Kid Me Not |



## Talley mountain mature cheese

Installé sur 20 hectares de collines vertes et ondoyantes, Cothi Valley Goats accueille 240 chèvres qui donnent le lait délicatement aromatique de nombreux fromages, dont un bleu, et le ranscombe, à la moisissure bleu-gris et touffue.

SAVEUR Il possède une texture ferme mais fine, granuleuse, une acidité fraîche et un goût d'amande typique des fromages de chèvre à pâte dure.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages ; il peut ajouter de la complexité à un *ploughman's lunch* (déjeuner du laboureur), aux tartes salées et aux quiches. S'accompagne de blancs frais ou de rouges doux.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Llandeilo, Carmarthenshire |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Cothi Valley Goats |



## Teifi farmhouse

Après son départ des Pays-Bas, John Savage a établi sa fromagerie au cœur du pays de Galles et s'est inspiré du gouda de sa terre natale pour élaborer son premier fromage, le teifi farmhouse.

SAVEUR Les pâturages sauvages et riches de la vallée du Teifi donnent au fromage une saveur exceptionnelle : herbacée et fruitée, avec un piquant salé. Moelleux et souple lorsqu'il est jeune, il devient sec et presque friable en vieillissant.

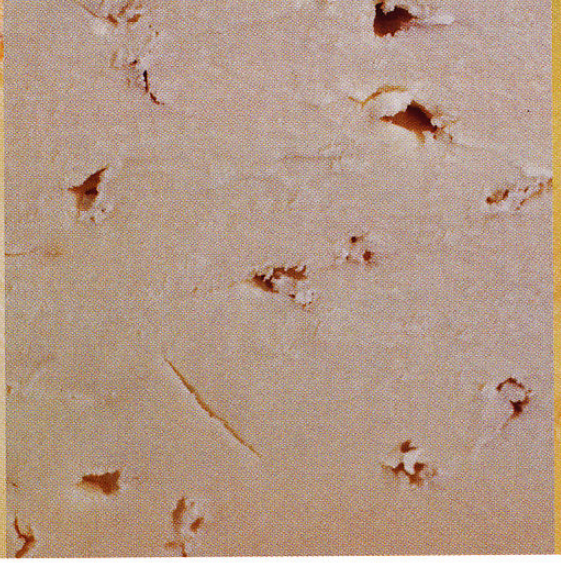
COMMENT LE DÉGUSTER C'est un classique des plateaux de fromages qui peut également être employé en cuisine lorsque l'on a besoin d'un fromage fort. Il est parfait accompagné d'un chardonnay.



| |
|---|
| **PAYS DE GALLES** Llandysul, Carmarthenshire |
| **Âge** 6-12 mois |
| **Poids et forme** 15 kg, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Teifi Farmhouse |









## Ardrahan

Créé à Cork par Eugene et Mary Burns dans les années 1980 pour utiliser le lait de leur troupeau, l'ardrahan reste l'un des fromages irlandais à croûte lavée les plus populaires.

SAVEUR Il est d'un doré assez pâle au centre avec une croûte poisseuse couleur terre cuite et possède un intérieur souple, dense et crémeux avec un goût doux et salé. Son arrière-goût est viandeux et s'intensifie avec l'âge. Il existe également une version fumée.

COMMENT LE DÉGUSTER Il fond très bien et peut donc être mis à griller sur des légumes ou ajouté à une omelette. Il convient également bien sur un plateau de fromages et peut se savourer avec un verre de bière.



| |
|---|
| **IRLANDE** Kanturk, Cork |
| **Âge** Petit : 4-6 semaines ; grand : 12-14 semaines |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Ardrahan Farmhouse |



## Ardsallagh

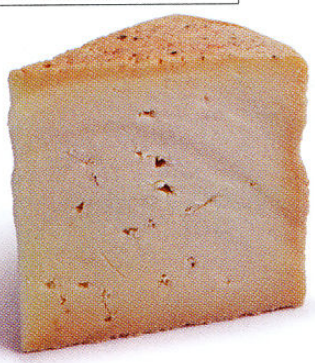
Jane et Gerard Murphy dirigent la ferme et la laiterie Ardsallagh. Leurs 400 chèvres fournissent le lait nécessaire à une gamme de fromages durs et à pâte molle, faits à la main, parmi lesquels un excellent crottin, et aussi du yaourt et du lait en bouteille.

SAVEUR Jeune, il possède une fraîcheur douce et rappelle la noisette. Avec l'âge, il devient dur et peut être râpé. Il révèle également une suavité au goût d'amande et un piquant aromatique sur la finale. Il est délicieux fumé.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages ; l'ardsallagh se marie avec des rouges, comme un montepulciano d'abruzzo, ou du cidre. Il est également bon dans les quiches et les tartes salées.



| |
|---|
| **IRLANDE** Carrigtwohill, Cork |
| **Âge** 4 mois minimum |
| **Poids et forme** 0,25-11 kg, ronde |
| **Taille** D. 8-35 cm, H. 4-12 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Ardsallagh Goats Products |



## Bellingham blue

C'est l'un des meilleurs bleus d'Irlande. Il est fabriqué avec le lait cru du troupeau de holstein de la ferme Glyde par Peter Thomas, un fromager passionné.

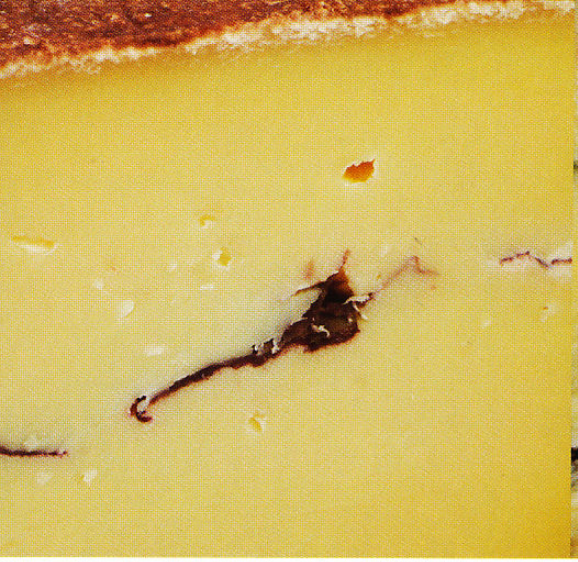
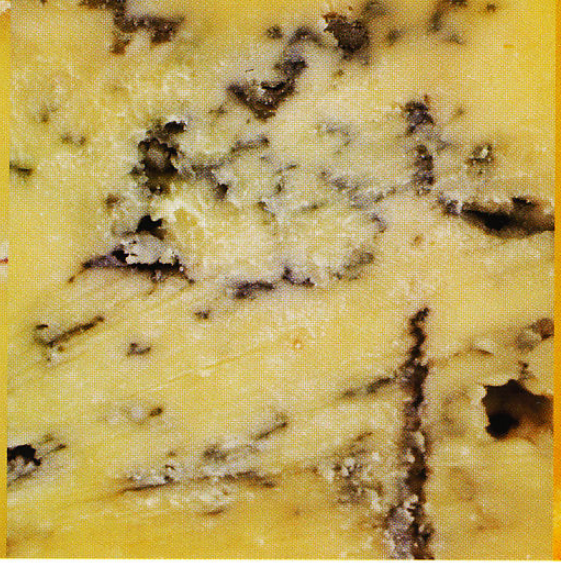
SAVEUR Il est humide avec de la moisissure bleu-vert. Ce fromage à croûte naturelle est doux et délicat lorsqu'il est jeune, puis développe un piquant riche, suave et poivré en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Lorsqu'il est très avancé, il se marie bien avec un verre de barolo ou de sauternes. Il est parfait fondu sur un steak ou pour farcir des blancs de poulet. Il est également très bien dans les soufflés, les pâtes et les salades, avec des poires ou des graines de grenade et des noix grillées.



| |
|---|
| **IRLANDE** Castlebellingham, Louth |
| **Âge** 6-14 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Glyde Farm |




## Beenoskee

Maja Binder, née en Allemagne, produit quelques-uns des plus originaux fromages au lait cru d'Irlande au sein de la Dingle Peninsula Dairy. Le lait est naturellement salé, car les vaches paissent près de la mer et l'algue locale est employée pour parfumer le fromage. On y produit également des fromages parfumés et persillés à l'algue.

SAVEUR La couche croquante d'algue ajoute une saveur iodée naturelle au parfum de caramel, divinement crémeux. La pâte est chaude et épicée.

COMMENT LE DÉGUSTER Installé sur un plateau de fromages, il ne demande rien d'autre qu'un verre de riesling d'Alsace et un peu de pâte de coing.

| |
|---|
| **IRLANDE** Castlegregory, Kerry |
| **Âge** 6-12 mois |
| **Poids et forme** 4-9 kg, ronde |
| **Taille** Variée |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Dingle Peninsula Cheese Dairy |





## Cashel blue

Le cashel blue, l'un des bleus les plus populaires d'Irlande, est produit par la famille Grubb à la ferme Beechmount avec le lait de son troupeau de holstein britanniques.

SAVEUR Ce bleu moelleux, caressant et crémeux, avec des marbrures vert-bleu, possède une saveur modérée avec un léger piquant lié à la moisissure du veinage.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour profiter pleinement de sa saveur, servez-le sur un plateau à température ambiante avec une poire mûre et un sémillon doux ou un saint-émilion. Il est également délicieux fondu sur un steak grillé, émietté dans les salades ou dans un velouté de céleri.

| |
|---|
| **IRLANDE** Fethard, Tipperary |
| **Âge** 9-35 semaines |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 13 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** J & L Grubb |





## Coolea

Ce fromage inspiré du gouda a reçu de nombreuses récompenses depuis le début de sa production en 1980. Il est aujourd'hui fabriqué par Dicky Willems, un fromager de deuxième génération, et sa femme Sinead.

SAVEUR Ce fromage lisse et dur, d'un doré pâle, présente quelques petits trous. Il est doux et fruité lorsqu'il est jeune et prend un goût épicé riche et rappelant le caramel en vieillissant. Le lait riche, obtenu grâce à la qualité des pâturages des collines, ajoute un caractère herbacé à l'ensemble.

COMMENT LE DÉGUSTER Le coolea se râpe et fond bien. Il est très bon dans les omelettes ou les salades. Savourez-le avec un vin rouge charpenté ou un porto tawny.

| |
|---|
| **IRLANDE** Fermoy, Cork |
| **Âge** 2-24 mois |
| **Poids et forme** 4,5 et 9 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 et 35 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Coolea Farmhouse Cheese |







## Cooleeney

Le cooleeney, pendant irlandais du camembert, est fait à la main par une famille qui compte quatre générations de fermiers à Tipperary, où les pâturages luxuriants permettent d'obtenir un lait doux et riche.

SAVEUR Le cooleeney au lait cru possède une texture riche et sensuelle, avec des arômes d'herbe et de champignon, une saveur pleine et beurrée ainsi qu'une bonne acidité.

COMMENT LE DÉGUSTER Il faut le laisser à l'extérieur pour qu'il se fasse avant de le déguster. Il est préférable de l'accompagner avec une baguette croustillante et du raisin. À savourer avec un vin léger, comme un valpolicella rouge.



| |
|---|
| **IRLANDE** Moyne, Tipperary |
| **Âge** 8-14 semaines |
| **Poids et forme** 0,2 et 1,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 8 et 24 cm, H. 2,5 et 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Cooleeney Cheese |



## Corleggy

Le corleggy de Silke Cropp, à Cavan, est né d'une révolution du fromage fermier qui a contribué à l'arrivée de l'Irlande sur la carte de la gastronomie. Les vaches et les chèvres paissent dans des prés situés sur des drumlins riches en herbes sauvages.

SAVEUR Le corleggy a des notes d'herbes riches et douces. Sa croûte naturelle savoureuse est lavée à la saumure.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage est parfait avec des prunes ou des figues. Il se râpe bien également et peut être utilisé dans des sauces ou des soufflés.



| |
|---|
| **IRLANDE** Belturbet, Cavan |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 0,4 et 1 kg, cylindre |
| **Taille** D. 10 et 16 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Corleggy Cheeses |



## Crozier blue

Le crozier blue, premier fromage à pâte persillée irlandais au lait de brebis, a été créé en 1993. Il est semblable au cashel blue et son goût s'approche de celui du roquefort (voir p. 82-83).

SAVEUR Le troupeau de brebis frisonnes de Crozier broute sur un terrain calcaire, ce qui donne à ce fromage doux, crémeux et légèrement friable un piquant sec et une vivacité poivrée.

COMMENT LE DÉGUSTER Le crozier blue peut être servi en entrée avec des poires, des noix et de la salade, ou après dîner avec un verre de porto vintage ou de tokaji. Utilisez-le pour faire des pizzas au bleu, dans une quiche ou comme ingrédient d'un risotto.



| |
|---|
| **IRLANDE** Fethard, Tipperary |
| **Âge** 10-35 semaines |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 13 cm, H.10 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** J & L Grubb |







## Desmond

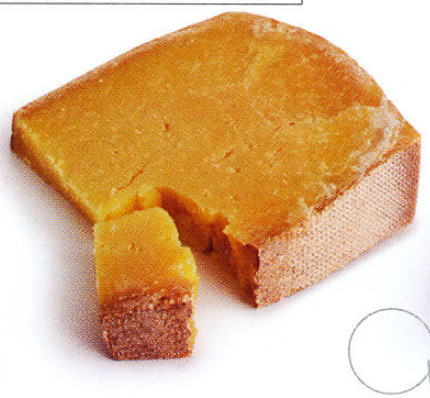
Le desmond, qui porte le nom d'un pic emblématique local, était au départ produit à la ferme. La production est aujourd'hui basée à la Newmarket Creamery, où les fromagers supervisent les processus. Un fromage « frère », le gabriel, est fait avec un lait chauffé à une autre température.

SAVEUR Ce fromage thermisé de style suisse à maturation longue possède une texture dure avec un côté épicé poivré et piquant et un arrière-goût long et riche.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est parfait sur un plateau de fromages avec un vin blanc d'Alsace. À utiliser dans les fondues ou des sauces, sur des pâtes et des salades feuillues.



| |
|---|
| **IRLANDE** Schull, Cork |
| **Âge** 10 mois - 3 ans |
| **Poids et forme** 7 kg, ronde |
| **Taille** D. 31 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** West Cork Natural Cheeses |



## Durrus

Il s'agit de l'un des « quatre grands » fromages originaux du Cork de l'Ouest. Trente ans après, Jeffa Gill fabrique encore son fromage à croûte lavée dans la Dunmanus Bay à l'aide de méthodes éprouvées par le temps et avec du lait cru.

SAVEUR Ce fromage à croûte lavée de teinte orange est parsemé de trous minuscules. Sa texture est moelleuse, crémeuse et sensuelle, avec des saveurs herbeuses sublimes et des notes fruitées et chaudes qui prennent un goût plus riche et rappellent la noisette en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Le durrus est parfait après le dîner avec un sancerre ou un merlot. La *durrus melt*, un genre de fondue, est une recette irlandaise moderne classique.



| |
|---|
| **IRLANDE** Durrus, Cork |
| **Âge** 3-8 semaines |
| **Poids et forme** 0,250-1,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-17 cm, H. 5-6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Durrus Cheese |



## Glebe brethan

David et Mairead Tiernan ont commencé à faire ce merveilleux fromage à pâte pressée, crémeux, en 2004. Ses atouts sont liés essentiellement à l'excellent lait que produit leur troupeau de vaches montbéliardes.

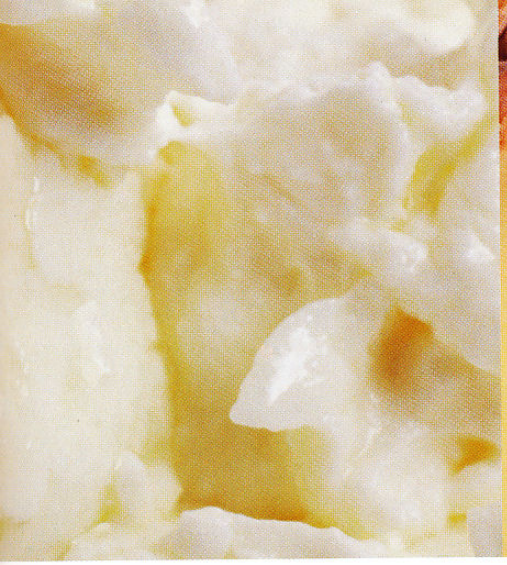
SAVEUR Lorsqu'il est jeune, ce fromage lisse et jaune d'or avec des trous disséminés est fruité et crémeux. L'âge lui ajoute un côté épicé, rappelant la noisette, et un goût doux et aromatique, avec un zeste de piquant sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage polyvalent peut être apprécié tel quel avec simplement un pinot gris d'Alsace. Il est également bon dans des tartelettes, avec des oignons caramélisés, dans une sauce ou une fondue.



| |
|---|
| **IRLANDE** Dunleer, Louth |
| **Âge** 6-24 mois |
| **Poids et forme** 40-45 kg, ronde |
| **Taille** D. 60-66 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Glebe Brethan Farmhouse |







## Grace

Le grace fait partie d'une gamme de fromages frais biologiques conditionnés dans des pots, couverts d'huile de tournesol et parfumés d'herbes et d'épices diverses.

SAVEUR Il possède un goût très frais, doux et crémeux, des notes herbacées provenant de l'huile de tournesol. Les autres fromages de la gamme sont parfumés avec des olives, des orties, de la ciboulette ou du poivre.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur du pain croustillant, des biscuits salés, des sandwiches, avec des feuilles de salade et des tomates. Avec des pommes de terre en robe de chambre, comme condiment ou base pour un pâté de saumon fumé ou un excellent gâteau au fromage.



| |
|---|
| **IRLANDE** Ladestown, Westmeath |
| **Âge** Quelques jours |
| **Poids et forme** 150 g, en pot |
| **Taille** Pas de taille |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Moonshine Dairy Farm |



## Gubbeen

Le gubbeen est un fromage fermier fabriqué avec le lait du troupeau de vaches holstein et kerry de la ferme. La bactérie orange et poisseuse de la croûte, qui a été baptisée *Gubbeenensis*, est aujourd'hui connue dans le monde entier.

SAVEUR Lavé avec de la saumure, le gubbeen est moelleux et crémeux, avec de minuscules trous. Il possède des notes herbeuses et florales avec une finale viandeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez le gubbeen fumé extra vieux avec un "Christmas cake". Il sera excellent après dîner avec un chianti ou un bordeaux. Le gubbeen fond bien sur les pizzas, la purée de pommes de terre et les omelettes.



| |
|---|
| **IRLANDE** Schull, Cork |
| **Âge** 12-16 semaines |
| **Poids et forme** 0,5-4,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 12-30 cm, H. 5-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Gubbeen Cheese |



## Knockdrinna gold

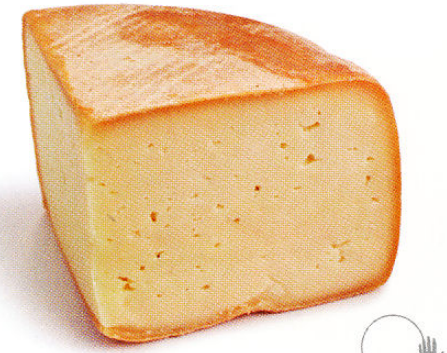
Helen Finnegan n'a commencé à faire du fromage que depuis 2004, mais elle a déjà remporté des récompenses pour ses fromages au lait de chèvre et de brebis, et plus récemment pour son fromage au lait de vache, le lavistown (voir p. 224).

SAVEUR Le knockdrinna gold est crémeux, avec un goût de noisette. Sa croûte est lavée avec du vin blanc biologique, ce qui lui confère une belle couleur dorée et des notes d'agrumes. Un chèvre crémeux et un brebis sont également disponibles.

COMMENT LE DÉGUSTER Présenté sur un plateau ou un plat de fromages mélangés, il se mariera très bien avec un sauvignon blanc herbeux. Parfait passé au four dans une tarte salée au chèvre.



| |
|---|
| **IRLANDE** Stoneyford, Kilkenny |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Knockdrinna Farmhouse Cheese |









## Lavistown

Il y a plus d'un quart de siècle, le lavistown fut tout d'abord fabriqué à Lavistown House par Olivia Goodwillie. Il est aujourd'hui produit par Helen Finnegan à Knockdrinna.

SAVEUR Ce fromage à faible teneur en graisses, inspiré du caerphilly, présente une croûte fine, tannée, de couleur crème pâle, couverte de moisissures blanches, grises et roses. Piquant et frais lorsqu'il est jeune, il devient plus friable avec une note épicée en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez-le avec des quartiers de pommes et un verre de bière. Il ajoute un petit plus aux gâteaux aux pommes ou peut être placé sous la viande hachée avant de mettre au four la tourte à la viande de Noël.



| |
|---|
| **IRLANDE** Stoneyford, Kilkenny |
| **Âge** 3 semaines - 70 jours |
| **Poids et forme** 3,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Knockdrinna Farmhouse Cheese |



## Milleens

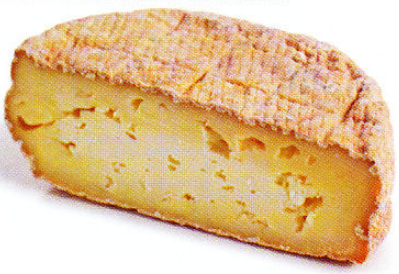
Premier fromage artisanal irlandais, le milleens fut créé en 1976 par Veronica Steele. Elle surnomma le plus petit milleens *dote*, un terme irlandais qui désigne quelque chose que l'on chérit.

SAVEUR C'est un fromage à croûte lavée avec une couleur orange-rose et une texture moelleuse appétissante qui devient onctueuse et presque coulante. Sa saveur évoque les champignons et les herbes, avec des arômes de sous-bois.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec un bon pain, de préférence irlandais (au bicarbonate), et un verre de barolo ou de claret. On peut également l'ajouter à la dernière minute dans un risotto ou le faire fondre dans une soupe de légumes, au brocoli ou au chou-fleur, par exemple.



| |
|---|
| **IRLANDE** Eyeries, Cork |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 0,250 et 1,25 kg, ronde |
| **Taille** 10 et 23 cm, H. 3 et 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Milleens Cheese |



## Mossfield organic

Ce fromage fermier biologique déjà distingué par des récompenses vient d'Offaly, où le troupeau de holstein et de rotbunt de la ferme broute sur divers pâturages, ce qui ajoute de subtiles nuances au lait.

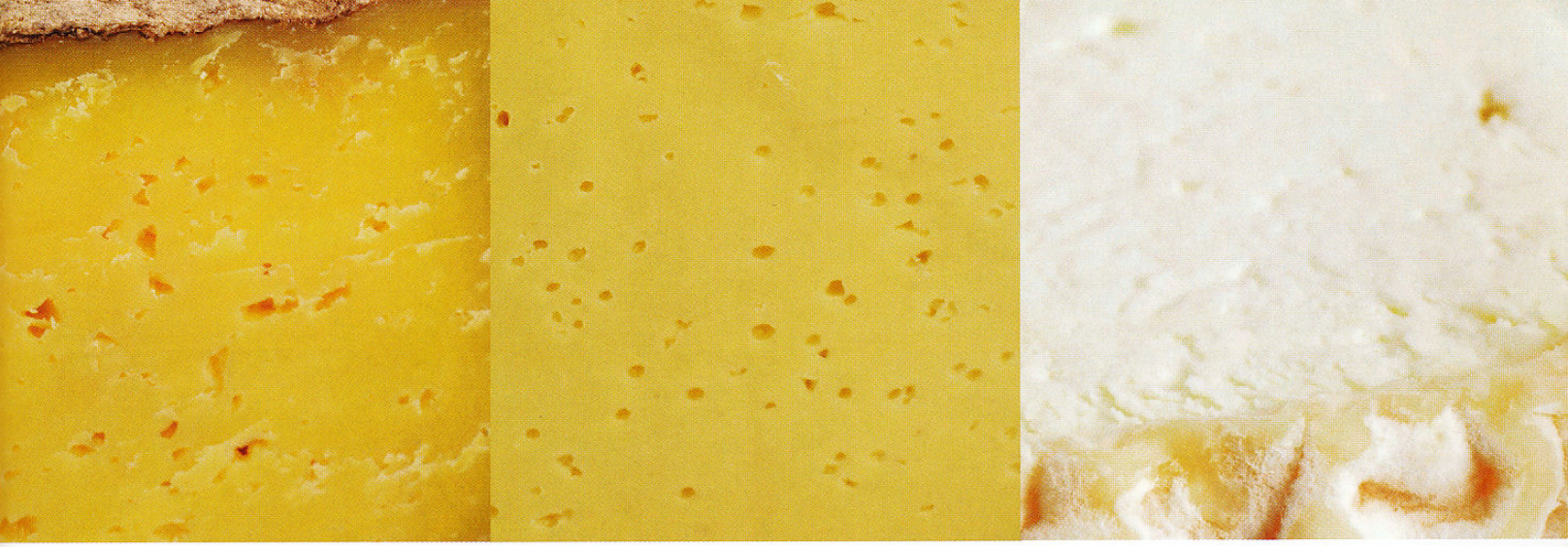
SAVEUR Ce fromage proche du gouda est d'une consistance humide et souple avec d'élégantes notes moelleuses. Il devient charpenté et friable en vieillissant. Il existe aussi parfumé à la tomate et aux herbes, ainsi qu'à l'ail et au basilic.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait sur un plateau de fromages, accompagné d'un verre de claret, ou dans les tartes salées et les quiches. Les versions parfumées ajoutent un peu d'originalité aux pommes de terre au four.



| |
|---|
| **IRLANDE** Clareen, Offaly |
| **Âge** 3-9 mois |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 29 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Mossfield Organic Cheese |





## Mount callan

Michael et Lucy Hayes ont créé ce fromage en 2000 avec le lait de leur propre troupeau de vaches montbéliardes. Ce petit fromage traditionnel de style cheddar est enveloppé dans une étamine puis affiné sur des étagères en bois dans une cave en pierre.

SAVEUR Quelques craquelures révélatrices dans la croûte dure et grise suggèrent une agréable humidité au sein de l'intérieur doré et crémeux. Il possède des saveurs terreuses bien affirmées et développe en vieillissant une explosion de chaleur sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Il ajoute de la personnalité au déjeuner du laboureur. Comme le cheddar, il est excellent dans les sauces ou râpé et parfait avec un rouge charpenté ou un porto.



| |
|---|
| **IRLANDE** Ennistimon, Clare |
| **Âge** 9-18 mois |
| **Poids et forme** 4 et 15 kg, cylindre |
| **Taille** D. 15 et 30 cm, H. 13 et 38 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Mount Callan Farmhouse Cheese |



## St gall extra mature

Frank et Gudrun Shinnick, à Fermoy, dans le comté de Cork, ont développé une magnifique gamme de fromages fermiers, parmi lesquels ce fromage à pâte pressée au lait de vache cru.

SAVEUR Il possède une croûte dure naturelle, une belle couleur dorée et de petits trous qui ponctuent son intérieur crémeux. Ses saveurs laiteuses et douces s'accompagnent de notes de brûlé, presque biscuitées, et d'une finale fraîche à l'acidité épicée.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage se passe d'ornement et se contentera d'un simple verre de vin rouge. En cuisine, il fond bien dans un welsh rarebit, mélangé avec des oignons de printemps hachés ou des tomates.



| |
|---|
| **IRLANDE** Fermoy, Cork |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Fermoy Natural Cheeses |



## St tola log

Le st tola est un fromage de chèvre biologique du Burren, dans le comté de Clare, où les plantes alpines et de terrain calcaire forment un paysage sauvage et rocailleux. Siobhan Ni Ghairbhith fait également un crottin et un fromage de chèvre à pâte pressée.

SAVEUR Cette bûche de style classique a une croûte pâle et ridée, teintée de rose, et une texture soyeuse, avec une saveur caprine subtile évoquant la noisette et une finale fraîche.

COMMENT LE DÉGUSTER Grillé ou frais avec du pain au levain et du raisin, ou avec des morceaux de poire et un bordeaux blanc. Émietté dans les salades ou sur de la brioche grillée chaude zébrée de miel et accompagné d'un sauternes.



| |
|---|
| **IRLANDE** Burren, Clare |
| **Âge** 3-5 semaines |
| **Poids et forme** 1 kg, bûche |
| **Taille** L. 21 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Inagh Farmhouse Cheese |

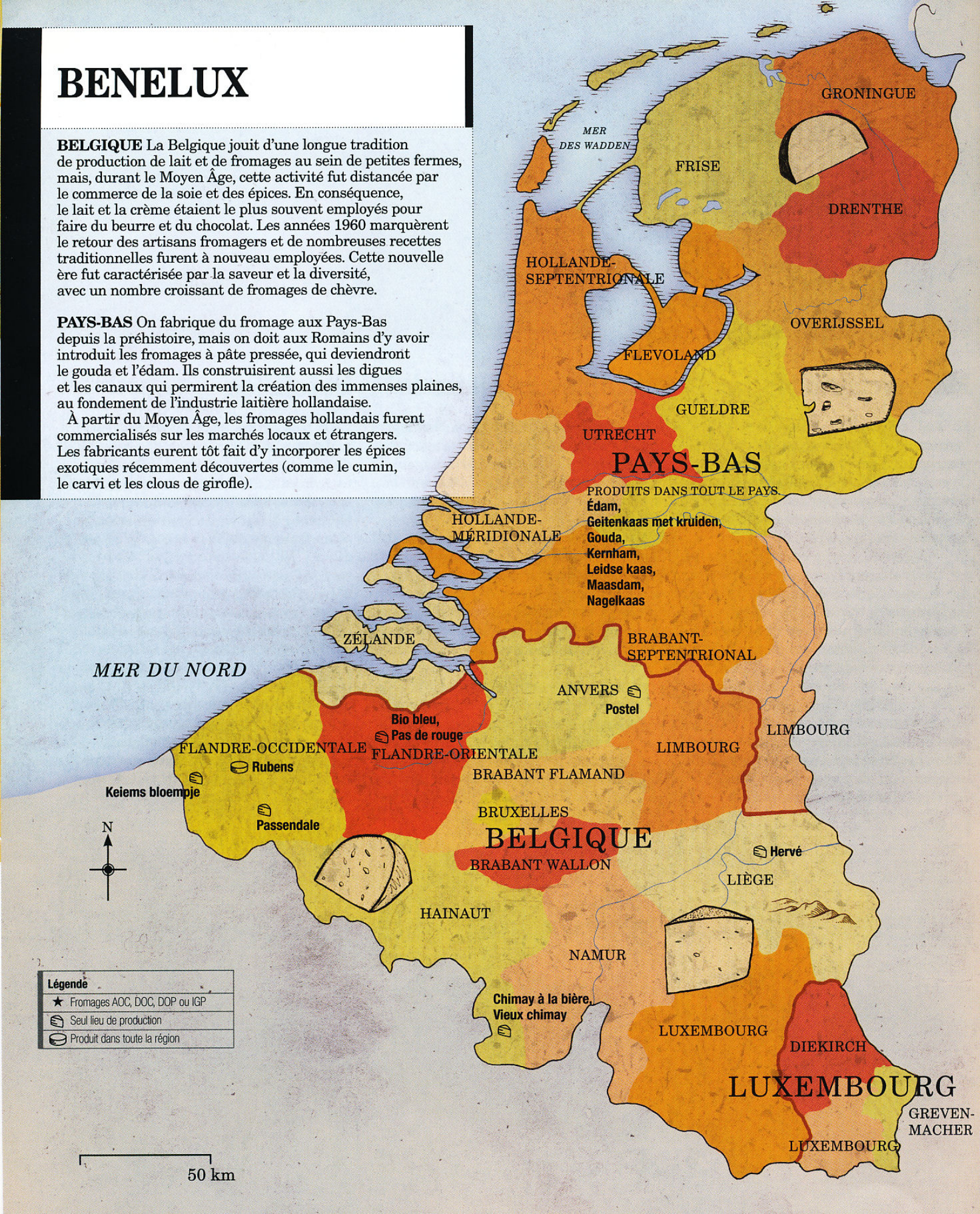


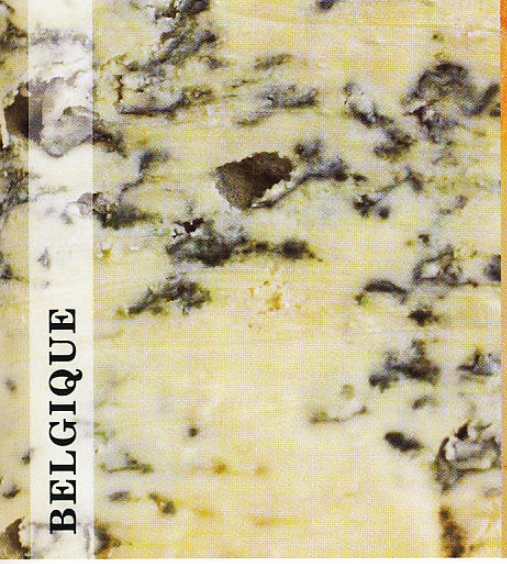
# BENELUX

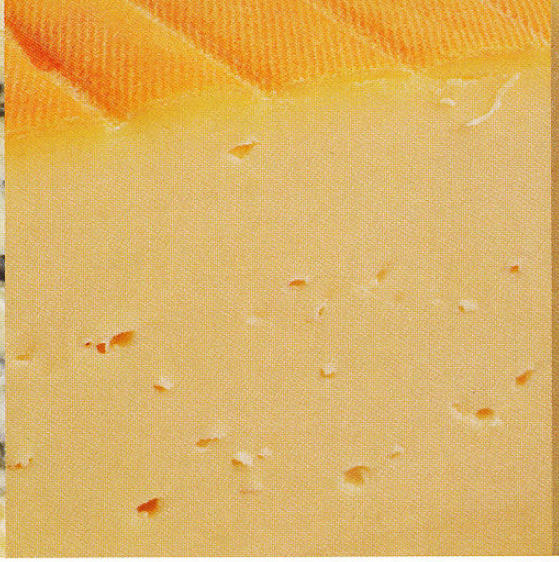
**BELGIQUE** La Belgique jouit d'une longue tradition de production de lait et de fromages au sein de petites fermes, mais, durant le Moyen Âge, cette activité fut distancée par le commerce de la soie et des épices. En conséquence, le lait et la crème étaient le plus souvent employés pour faire du beurre et du chocolat. Les années 1960 marquèrent le retour des artisans fromagers et de nombreuses recettes traditionnelles furent à nouveau employées. Cette nouvelle ère fut caractérisée par la saveur et la diversité, avec un nombre croissant de fromages de chèvre.

**PAYS-BAS** On fabrique du fromage aux Pays-Bas depuis la préhistoire, mais on doit aux Romains d'y avoir introduit les fromages à pâte pressée, qui deviendront le gouda et l'édam. Ils construisirent aussi les digues et les canaux qui permirent la création des immenses plaines, au fondement de l'industrie laitière hollandaise.

À partir du Moyen Âge, les fromages hollandais furent commercialisés sur les marchés locaux et étrangers. Les fabricants eurent tôt fait d'y incorporer les épices exotiques récemment découvertes (comme le cumin, le carvi et les clous de girofle).









## Bio bleu

Le bio bleu est fabriqué par la coopérative laitière Hinkelspel (*hinkelspel* signifie « marelle »). Sa croûte est légèrement collante, de couleur brun-rouge et couverte de moisissures grises, bleues et parfois blanches.

SAVEUR L'intérieur jaune pâle et crémeux présente une masse de marbrures bien réparties. Il possède une saveur intense, persillée et métallique, longue en bouche et très poivrée, avec une attaque acide et des notes épicées.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec des fruits d'automne comme le raisin ou les poires doyenné, dans une salade avec des endives et des noix. Mariez-le avec des vins blancs doux.



| |
|---|
| **BELGIQUE** Oost-Vlaanderen |
| **Âge** 8-10 semaines |
| **Poids et forme** 0,8-1 kg, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Coöperatieve Het Hinkelspel |



## Chimay à la bière

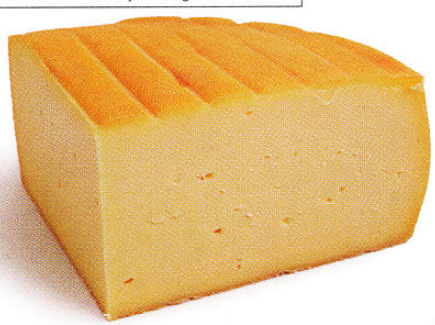
En 1850, un groupe de moines cisterciens entreprirent la construction de l'abbaye de Scourmont et constituèrent un troupeau de vaches holstein pour produire du beurre et, par la suite, des fromages trappistes tels que celui-ci, lavé avec de la chimay, une bière trappiste. Aujourd'hui, le lait employé pour sa fabrication provient de 250 producteurs régionaux.

SAVEUR La croûte ferme et tannée libère un arôme rustique et entêtant de houblon tandis que l'intérieur souple et crémeux est fruité avec un goût caractéristique de houblon grillé sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un superbe fromage à fondre. Vous pouvez aussi le servir tout simplement accompagné d'une bière belge, de préférence de Chimay.



| |
|---|
| **BELGIQUE** Chimay, Hainaut |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** H. 6 cm, D. 19 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Chimay Fromage |



## Hervé

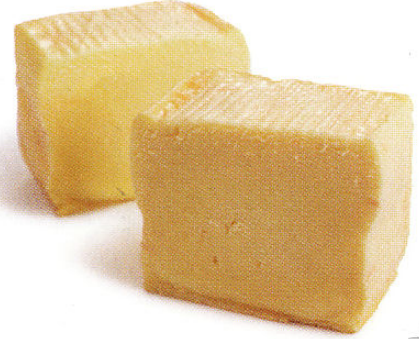
Probablement le plus connu des fromages belges. Il porte le nom de sa ville d'origine et ressemble au limburger. Il est régulièrement lavé dans la saumure pendant 3 mois ; sa croûte devient poisseuse et se couvre d'une moisissure brun-orange. Il peut être parfumé avec des herbes ou fait avec de la crème fraîche.

SAVEUR Son intérieur jaune pâle est élastique et crémeux. Sa saveur peut osciller entre une douceur et une suavité surprenantes et une force et un piquant aux antipodes.

COMMENT LE DÉGUSTER Son piquant requiert un compagnon robuste. Savourez-le avec du pain noir et faites-le descendre avec des bières blondes ou trappistes de style belge.



| |
|---|
| **BELGIQUE** Hervé, Liège |
| **Âge** 3 mois minimum |
| **Poids et forme** 0,2 kg, brique |
| **Taille** L. 6 cm, l. 6 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Hervé Société |









## Keiems bloempje

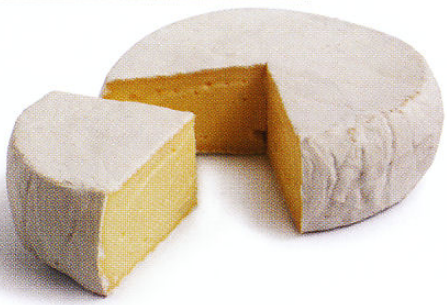
*Keiems* fait référence à une partie de la ville de Diksmuide, une région de riches prairies, ou polders, créées grâce à un système complexe de digues et de canaux ; tandis que *bloempje* est le terme wallon pour « fleur » et fait référence au *Penicillium candidum* qui recouvre le fromage. Certains sont parfumés avec des herbes et de l'ail.

SAVEUR Fabriqué avec du lait cru biologique, il possède une texture crémeuse et épaisse, un goût lacté et un arôme de champignon qui perdure et se mêle à une finale d'herbe verte.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez-le grillé sur du pain ou étalé sur des pains suédois avec un chutney doux fait maison ; accompagnez-le d'un chardonnay ou d'une bière légère.



| |
|---|
| **BELGIQUE** Diksmuide, West-Vlaanderen |
| **Âge** 4-8 semaines |
| **Poids et forme** 0,350 ou 7 kg, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Het Dischhof |



## Pas de rouge

Le « pas de rouge » fait référence à un des sauts de la marelle belge. Ce fromage de style trappiste à croûte lavée est fait avec du lait de vache cru biologique et possède une croûte tannée rouge-orange qui développe un nuage blanc de moisissure de *Penicillium* en vieillissant.

SAVEUR Le pas de rouge est souple et beurré avec de petits trous épars. Il a un léger arôme rustique et des notes de noisette avec un goût viandeux qui se développe lorsqu'il vieillit.

COMMENT LE DÉGUSTER Mangez-le comme les gens du terroir : avec du pain complet, du beurre et du café ou avec une bière trappiste belge.



| |
|---|
| **BELGIQUE** Gent, Oost-Vlaanderen |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 22 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Coöperatieve Het Hinkelspel |



## Passendale

Ce fromage flamand populaire, inspiré d'une vieille recette monastique, ressemble à une miche de pain. Sa croûte couleur caramel caractéristique est légèrement saupoudrée de moisissure blanche. Il porte le nom du village rendu tristement célèbre par la bataille de Passendale, lors de la Première Guerre mondiale.

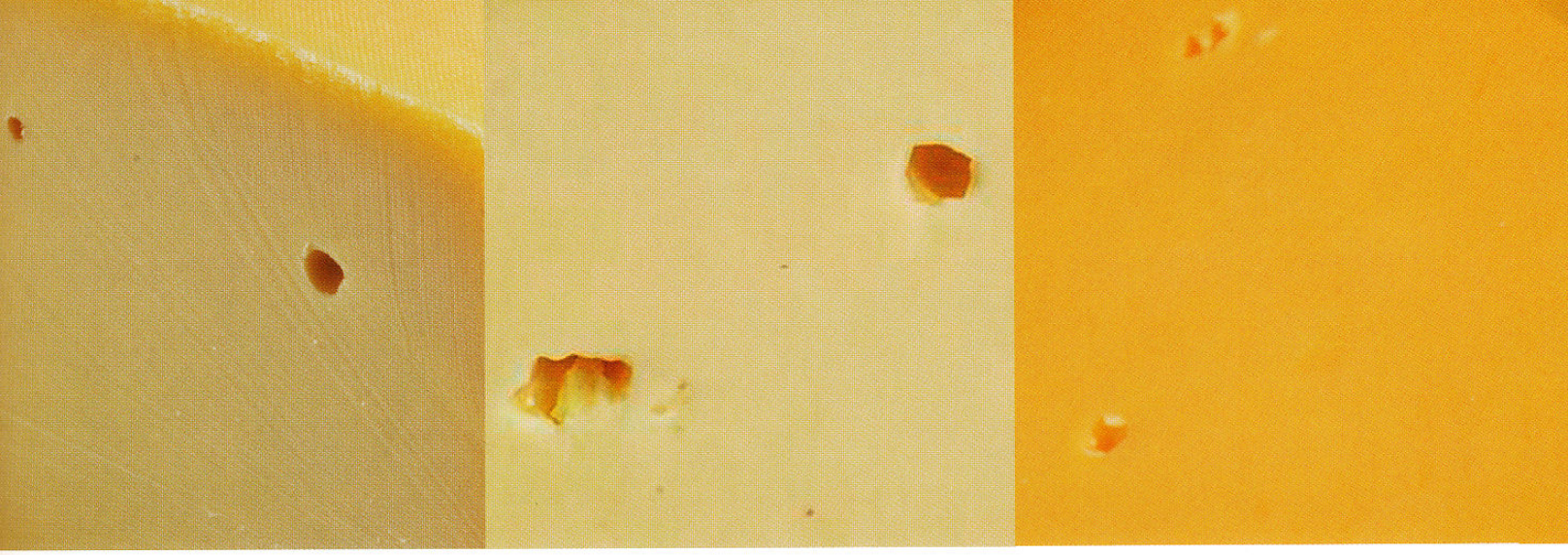
SAVEUR Ferme mais souple, avec de très petits trous irréguliers et un intérieur jaune pâle crémeux dont le goût beurré devient plus suave en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Un incontournable du petit déjeuner continental, avec jambon froid, viande fumée et saucisses. Servez-le avec des bières légères ou des vins blancs.



| |
|---|
| **BELGIQUE** Passchendaele, West-Vlaanderen |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Kaasmakerij Passendale |





## Postel

Ce fromage à croûte orange est fait à la main par les moines de l'abbaye de Postel avec le lait de leur troupeau de 160 vaches et d'autres fermes voisines. Il va sans dire que ce fromage n'est pas produit en grosses quantités, mais ceux qui le connaissent l'adorent.

SAVEUR Il est dur et assez sec, d'un jaune sombre et terreux. Le postel est un fromage à la saveur de noisette avec des touches d'épices, telles que des clous de girofle ou de la noix de muscade, qui s'intensifient avec l'âge.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez-le d'une bouteille de bière de Postel, évidemment. C'est un bon fromage à râper, à consommer en en-cas ou comme nappage pour des pommes de terre en robe des champs.



| |
|---|
| **BELGIQUE** Mol, Antwerpen |
| **Âge** 12-24 mois |
| **Poids et forme** 4 kg, brique |
| **Taille** L. 27 cm, l. 13 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Abbaye de Postel |



## Rubens

Ce fromage caractéristique à croûte lavée a été baptisé en l'honneur de Pierre Paul Rubens, le peintre flamand baroque du XVII[e] siècle. La recette fut remise au goût du jour en 1960 et c'est aujourd'hui l'un des plus populaires des fromages belges.

SAVEUR Sous sa croûte protectrice brun-rouge se trouve une pâte ferme mais souple avec de petits trous. Il possède une saveur riche et moelleuse avec un subtil goût doux-salé.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme tous les fromages à pâte molle, le rubens est parfait grillé ou passé au four. Il est facile à trancher pour préparer des en-cas ou pour le petit déjeuner. Essayez-le avec des tranches de pomme et servez-le avec du cidre ou un vin rouge léger.



| |
|---|
| **BELGIQUE** West-Vlaanderen |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 3 kg, ovale |
| **Taille** D. 30 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Vieux chimay

Comme le chimay à la bière, ce fromage est fabriqué à l'abbaye de Scourmount. On ajoute de l'annatto au lait pour donner au fromage une belle couleur orange. Sa forme de boule aplatie et sa croûte fine, brun doré, lui donnent un aspect appétissant.

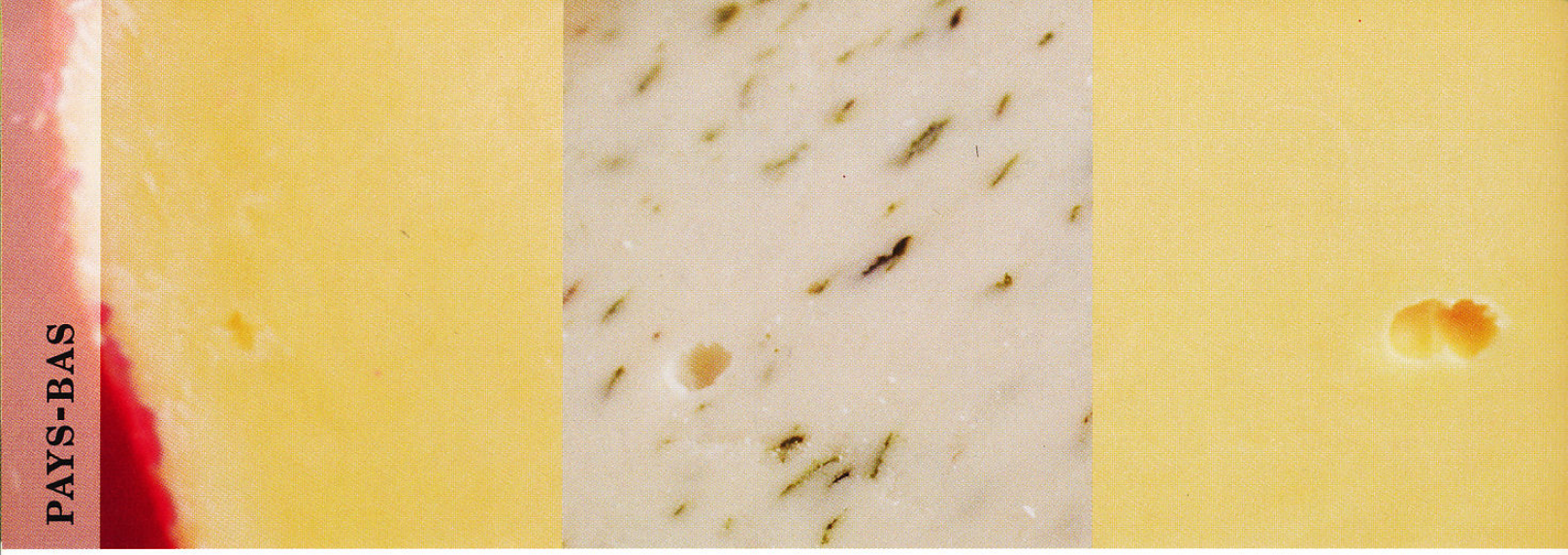
SAVEUR Bien qu'il soit considéré comme dur, le vieux chimay possède une texture souple et élastique qui fond dans la bouche. Sa saveur est beurrée, avec une note de noisette et une amertume nette mais agréable sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Ses producteurs recommandent de le faire fondre dans un risotto au homard et de l'accompagner avec un verre de bière chimay triple.



| |
|---|
| **BELGIQUE** Chimay, Hainaut |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 17 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Chimay Fromage |









## Édam

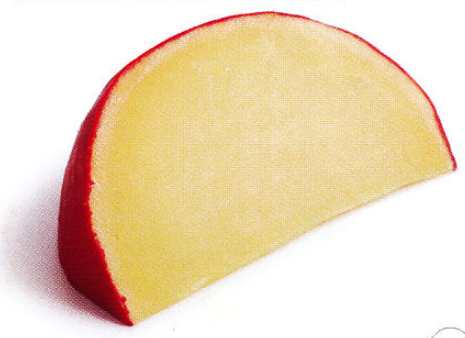
L'édam, qui fut d'abord exporté à partir du port d'Edam, au nord d'Amsterdam, en 1439, est fait avec du lait écrémé. Sa croûte de cire rouge fait qu'on le repère facilement sur les étalages des épiciers du monde entier. L'essentiel de la production est exportée, car les Néerlandais préfèrent le gouda.

SAVEUR Sous une croûte fine, il possède une texture souple et lisse avec une saveur douce, lactée et beurrée qui devient plus goûteuse et ferme lorsqu'il vieillit.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage simple convient aussi bien aux en-cas qu'aux sandwiches. Il peut être grillé, râpé ou servi au petit déjeuner avec du chocolat et des œufs, comme cela se pratique aux Pays-Bas.



| |
|---|
| **PAYS-BAS** Partout |
| **Âge** 1-12 mois |
| **Poids et forme** 1 kg, boule |
| **Taille** D. 10 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Friesland Campina |



## Geitenkaas met kruiden

Les fantastiques boutiques de fromages d'Amsterdam font partie des incontournables pour tous les touristes amateurs de fromage de passage dans la ville. Les chèvres à pâte pressée, moins connus, tels que celui-ci, valent la peine d'être découverts. Son nom signifie « fromage de chèvre avec des orties ».

SAVEUR Il est souple comme un gouda jeune, avec un intérieur très blanc parsemé de morceaux d'orties hachées. Il possède une subtile saveur d'amande due au lait de chèvre et une finale légèrement herbeuse et terreuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait en en-cas ou sur un plateau de fromages, accompagné d'une bière fraîche.



| |
|---|
| **PAYS-BAS** Partout |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 8 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Parfumé |



## Kernhem

Ce fromage hollandais moderne porte le nom du domaine de Kernhem, un lieu mystique où, selon la légende, on croise régulièrement une dame blanche ou un fantôme. Contrairement à la plupart des autres fromages de Hollande, le kernhem est fabriqué avec de la crème ajoutée. Sa croûte orange est rendue poisseuse par de fréquents lavages dans la saumure.

SAVEUR La pâte du kernhem est molle et gluante, avec un arôme rustique prononcé. Sa saveur crémeuse rappelle la noisette et sa finale est salée et pénétrante.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage qui exige d'être savouré avec des légumes marinés, des viandes froides et un verre de vin blanc.



| |
|---|
| **PAYS-BAS** Partout |
| **Âge** 5-6 semaines |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Friesland Campina |





## Leidse kaas

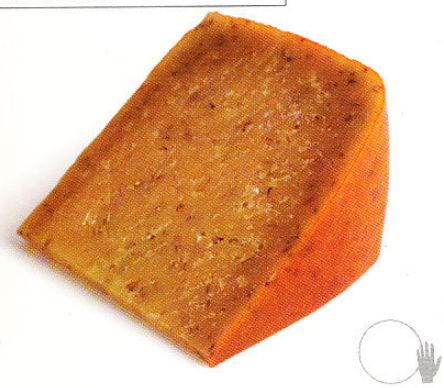
Baptisé d'après Leyden, le nom de sa ville d'origine, le leidse kaas présente une croûte dans laquelle sont imprimées des clés croisées, l'emblème de la ville. Semblable au gouda, il est fait avec du lait demi-écrémé et parsemé de graines de cumin. Les épices, telles que le cumin, les clous de girofle et les grains de poivre, furent importées dans les années 1600 par les premiers explorateurs hollandais.

SAVEUR Son intérieur dense, compact et jaune soleil est sec tout en étant crémeux et moelleux. Le cumin lui procure un équilibre parfait.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec tout type de boisson, comme la bière et les vins aromatiques. Il ajoute une note épicée aux salades, soupes et plats de légumes.



| |
|---|
| **PAYS-BAS** Partout |
| **Âge** 2-12 mois |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Divers |



## Maasdam

À l'origine simple alternative bon marché à l'emmental, le goût doux et fruité, les gros trous et le sommet renflé de ce fromage de style suisse, l'ont rendu très populaire. La production ne cesse d'augmenter, notamment celle de son leader mondial : Leerdammer.

SAVEUR Très souple et élastique, avec de grands trous. Sa douce saveur de fruit fermenté est le résultat de l'action d'une bactérie spécifique que l'on ajoute au lait.

COMMENT LE DÉGUSTER Très apprécié par toute la famille pour les en-cas ou dans les sandwiches, les salades et la fondue. Mariez-le avec du rosé ou des blancs légers et fruités.



| |
|---|
| **PAYS-BAS** Partout |
| **Âge** 4-12 semaines |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 30-40 cm, H. 15-20 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Bel Leerdammer ; Friesland Campina |



## Nagelkaas

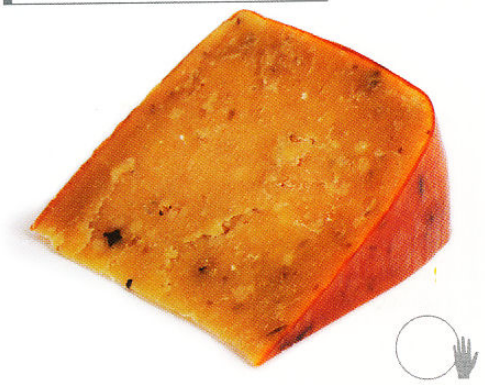
Ce fromage traditionnel inspiré du gouda, originaire de la Frise, est fait avec des clous de girofle et du cumin. Les clous de girofle sont appelés *kruidnagels*, ou « clous épicés », et le nom du fromage signifie « fromage à clous ». Son équivalent sans clous de girofle se nomme kanterkaas.

SAVEUR Bien qu'il soit fait avec un lait écrémé à seulement 23 % de matière grasse, ce fromage possède un goût aromatique épicé prononcé et une texture ferme et crémeuse. Il devient d'un jaune profond en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Il n'est pas nécessaire d'en mettre beaucoup. Utilisez-le avec parcimonie dans les salades et les plats chauds et accompagnez-le d'une bière.



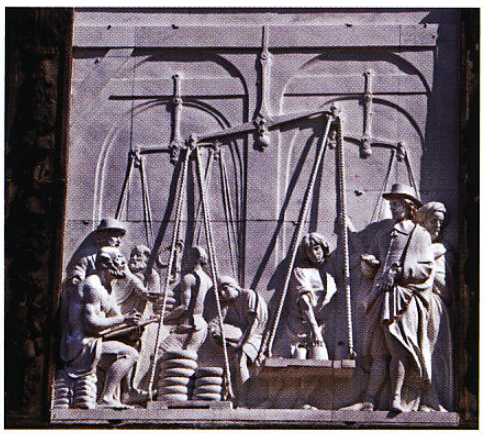
| |
|---|
| **PAYS- BAS** Partout |
| **Âge** 4-12 mois |
| **Poids et forme** 8 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Friesland Campina |



# Gouda

La longue conservation des fromages hollandais, en particulier le gouda, et la situation des Pays-Bas sur la côte ouest de l'Europe, ont permis une exportation jusqu'en France, voire plus loin. Au XII[e] siècle, leur popularité s'étendait dans toute l'Europe, et ils n'allaient pas tarder à figurer sur la liste des essentiels des explorateurs qui prenaient la mer.

L'existence de maisons de pesée et de marchés officiels dans presque toutes les villes témoigne de cette importance. Un exemple magnifiquement restauré, construit en 1668, se trouve dans la ville de Gouda. C'est là que les fermiers apportaient leurs fromages pour y être pesés et contrôlés afin d'estimer la taxe à prélever. Ces mêmes balances servent, aujourd'hui, à peser les touristes qui le souhaitent sur les marchés hebdomadaires d'été dans les villes de Gouda, Alkmaar et Edam.
Ce qui différencie le gouda et l'édam (voir p. 230) des autres fromages est qu'une partie du petit-lait dans la cuve est remplacée par de l'eau chaude une fois que le caillé a été découpé : c'est le lavage du caillé. Cela élimine le lactose du caillé, qui devient plus doux, moelleux et légèrement plus élastique.



**L'extérieur** *de la maison de pesée du gouda.*

| | |
|---|---|
| **PAYS-BAS** | Partout |
| **Âge** | 4 semaines - 3 années |
| **Poids et forme** | 0,2-20 kg, ronde |
| **Taille** | Variée |
| **Lait** | Vache |
| **Classification** | Pâte pressée |
| **Producteur** | Divers |



Les meilleurs sont les *boerenkaas*, les goudas fermiers, faits avec du lait cru par des petits fermiers lorsque le temps permet de laisser le bétail dehors afin qu'il broute de l'herbe fraîche sur les polders au sein de ce fantastique paysage de digues et de moulins.
Au fil du temps, les autres pays européens ont adopté cette manière de fabriquer du fromage, et plus particulièrement la Suède. Au siècle dernier, les Néerlandais émigrés en Amérique, en Australie et en Nouvelle-Zélande ont commencé à en fabriquer d'excellentes versions fermières qui respectent scrupuleusement les méthodes traditionnelles – bien que les réglementations empêchent la plupart d'entre eux d'employer du lait cru.

**SAVEUR** Lorsqu'il n'a que quelques mois, le gouda est souple, avec un léger goût fruité, puis il devient plus ferme et fruité et, au bout de 18 mois, l'intérieur, avec ses petits trous, prend une couleur jaune profonde et devient dur, presque friable et granuleux. Chaque bouchée révèle un peu plus la complexité de son caractère, du fruit au cacao, en passant par l'arachide. En bouche, il est riche et moelleux. Le gouda boerenkaas a encore d'autres goûts qui varient de ferme en ferme.

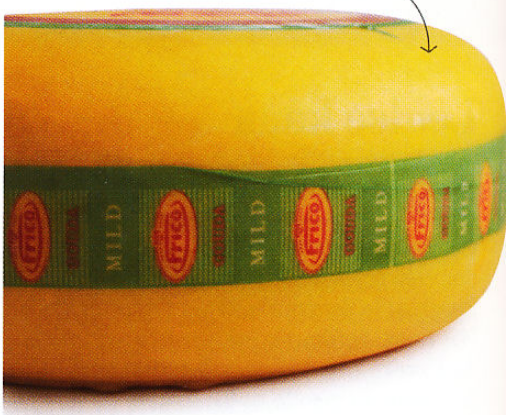
## COMMENT LE DÉGUSTER

Le jeune gouda est parfait pour les sandwiches, les en-cas et les salades. Le goût plus fort du gouda vieux trouve sa place sur un plateau de fromages ou cuit dans des plats chauds, des gratins aux tartes salées et aux pâtes, accompagné d'une bonne bière hollandaise ou d'un rouge robuste, comme un pinot noir ou un barolo.

## À LA LOUPE

Les Pays-Bas produisent 730 millions de kilos de fromage, dont 500 millions pour l'exportation. Le gouda représente 60 % de la production de fromage hollandais.

*Le gouda jeune a une croûte jaune lisse caractéristique.*




Fromage jeune

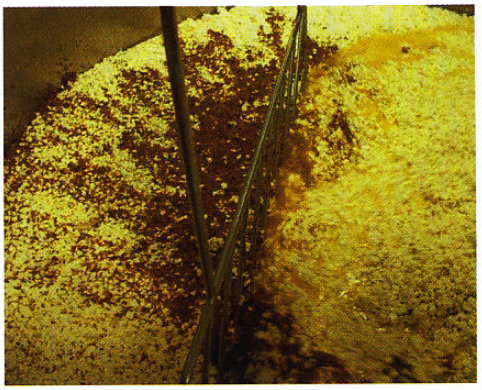


**LE LAVAGE DU CAILLÉ** Pour laver le caillé, une partie du petit-lait est égoutté et remplacé par de l'eau chaude. Une fois qu'elle est incorporée, on égoutte encore une partie du petit-lait, maintenant dilué, et on le remplace par de l'eau. Cette dernière élimine le lactose (sucres du lait) du caillé. Lorsque l'eau est chaude, elle ébouillante le caillé et en expulse encore de l'humidité. Le but de ce procédé est de maintenir l'acidité du caillé à un niveau plus faible qu'il ne le serait normalement, car l'activité de la bactérie lactique est réduite.





**AJOUTER DU PARFUM** La création de la Compagnie des Indes orientales au XVII[e] siècle a lancé le commerce des épices. Les Néerlandais utilisèrent rapidement ces nouvelles saveurs aromatiques dans leurs fromages – particulièrement le cumin, le carvi, le poivre et les clous de girofle.



**LA PRESSE VERTICALE** Les fromages sont sortis de leurs moules, empilés dans des presses verticales et légèrement pressés pendant quelques heures, voire quelques jours.

*Le gouda vieilli, affiné pendant 18 mois au minimum, est doté d'une croûte de cire noire.*

*En vieillissant, l'intérieur devient dur, sec, et prend une belle couleur jaune soleil.*

Fromage à maturité

# ALLEMAGNE, AUTRICHE ET SUISSE




**ALLEMAGNE** Dans les régions alpines de Bavière, la fabrication du fromage a subi l'influence des Suisses et, avant eux, des Romains. Allgäu, le cœur de la fabrication du fromage allemand, tire son inspiration des Helvètes, notamment pour son célèbre allgäuer emmentaler, qui fut introduit dans la région en 1821. Une abondante production de lait de qualité permet à la Bavière de produire 75 % des fromages allemands et en fait l'une des plus importantes régions laitières et fromagères du pays.

Dans les régions du Nord, les fromages sont souvent des produits laitiers frais ou à fermentation lactique, comme ceux que l'on trouve aux Pays-Bas, au Danemark ou chez les fromages trappistes. Bien que de nombreux fromages soient produits en Bavière, certains parmi les plus connus, comme l'altenburger ziegenkäse, sont produits dans les régions du Nord.

**AUTRICHE** Le climat et les pâturages situés en Autriche de l'Ouest (Vorarlberg et Tyrol) rappellent ceux de la Suisse. Il n'est donc pas étonnant que les fromagers frontaliers aient, depuis des siècles, échangé des recettes. À l'est, l'influence vient des Balkans, ce qui explique la prédominance des fromages frais.

**SUISSE** Les fameux fromages suisses, connus dans le monde entier, ont une histoire qui précède l'arrivée des Romains. La première trace de fabrication du fromage remonte à l'an 33 avant J.-C., lorsque les Rhètes en fabriquaient pour affronter les hivers longs et rigoureux. On sait qu'au Moyen Âge les fromages suisses étaient vendus dans une grande partie de l'Europe.

À l'époque moderne, bien qu'une grande partie de la production ait été déménagée dans des usines de grande taille, la plupart des fromages suisses sont encore fabriqués dans de petites fromageries ou dans des coopératives. Cela est dû à l'objectif principal de la politique agricole suisse, qui vise à conserver le paysage typique du pays.

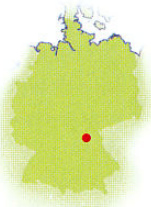


## Allgäuer bergkäse

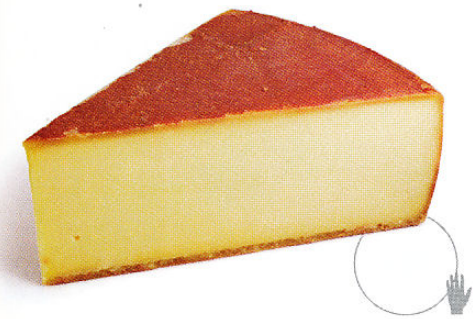
Allgäu est connu pour ses fromages de style suisse introduits en 1841 par deux fromagers helvètes. Le bergkäse, ou fromage de montagne, ressemble un peu à l'emmentaler (voir p. 242-243), mais avec de plus petits trous. Il est fait dans des chalets d'alpages à la fin du printemps et en été.

SAVEUR Dense, avec de petits trous, il possède un goût doux et beurré qui s'intensifie et devient légèrement salé.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour accompagner un brotzeit bavarois, un casse-croûte froid constitué de tranches de saucisse, de lard fumé et de pain noir. Avec une bière bavaroise.



| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Bavière |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 25 kg, ronde |
| **Taille** D. 50 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |

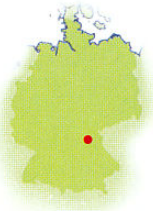


## Allgäuer emmentaler

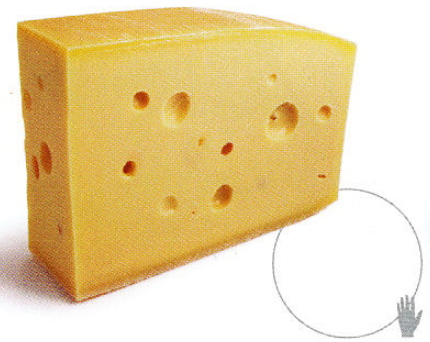
Les fromages d'Allgäu sont fabriqués avec le lait de l'allgau à robe grise qui broute sur les prairies de printemps riches en fleurs alpines. L'allgäuer emmentaler s'inspire de l'emmentaler suisse (voir p. 242-243), mais il est plus petit et arrive plus rapidement à maturité.

SAVEUR La plupart des fromages sont vendus aux alentours de trois mois d'affinage, lorsqu'ils sont souples, jaune doré et doux, avec une pointe d'amande.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour le petit déjeuner, en en-cas, sur une assiette de fromages mélangés et cuisiné. En Allemagne, on le consomme sur ou entre deux tranches de pain. On le sert habituellement avec du thé, du café ou de la bière



| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Bavière |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 80 kg, ronde |
| **Taille** D. 90 cm, H. 110 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |

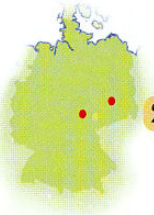


## Altenburger ziegenkäse IGP

La Saxe et la Thuringe, en Allemagne de l'Est, sont les régions d'origine de ce fromage. Jusqu'à la réunification, la production était très faible ; maintenant, on en trouve dans tout le pays.

SAVEUR Moelleux et crémeux, d'un blanc pur typique des fromages de chèvre, il possède une saveur douce et très plaisante, avec une finale caprine assez légère. L'intérieur est parsemé de graines de carvi.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait sur un plateau de fromages, dans les salades ou zébré de moutarde douce qui rehausse sa saveur. Accompagnez-le d'une liqueur ou d'un vin blanc léger.



| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Saxe et Thuringe |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 0,3-0,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre avec un peu de vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Altenburger Land |



## Bavaria blu

Fusion du camembert et du gorgonzola : sa croûte est blanche et épaisse et la moisissure bleue est injectée lorsqu'il est encore jeune, une technique élaborée en Allemagne dans les années 1970. Fait avec de la crème fraîche, il est souvent considéré comme le bleu de ceux qui n'aiment pas le bleu.

SAVEUR Il a un goût très riche et crémeux, avec une subtile finale persillée et épicée. Les taches de moisissure bleue rendent son intérieur très appétissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur la plupart des plateaux de fromages allemands, avec un blanc de la vallée du Rhin, comme un riesling, et du pain au noix.

| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Allgäu, Bavière |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Käserei Champignon |





## Harzer käse

Fabriqué pendant des siècles avec du lait écrémé caillé dans de petites fermes à travers toute l'Allemagne, ce fromage n'a jamais réussi à détrôner le beurre. Les variantes les plus connues sont le harzer, avec le olmützer quargel (photo), le handkäse et le mainzer.

SAVEUR Ces « disques » sont rassemblés en rouleau puis séparés au moment de les manger. Frais, sa pâte est franchement citronnée, mais elle devient plus suave au bout de 3 semaines.

COMMENT LE DÉGUSTER Mélangé avec du vinaigre, du sel et de l'oignon, il est surnommé « fromage de main avec musique ». Avec du pain noir allemand et du cidre, c'est un excellent en-cas pour l'après-midi.

| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Chaîne de montagnes du Harz (Basse-Saxe, Saxe-Anhalt et Thuringe) |
| **Âge** 2-4 semaines |
| **Poids et forme** 0,1 kg, bûche |
| **Taille** L. 10 cm, D. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Limburger

À l'origine, ce fromage à croûte lavée était fabriqué dans la province belge (flamande) du Limbourg. Il est devenu si populaire que, depuis 1830, il est principalement produit en Allemagne, en grande partie avec l'excellent lait de la région d'Allgäu.

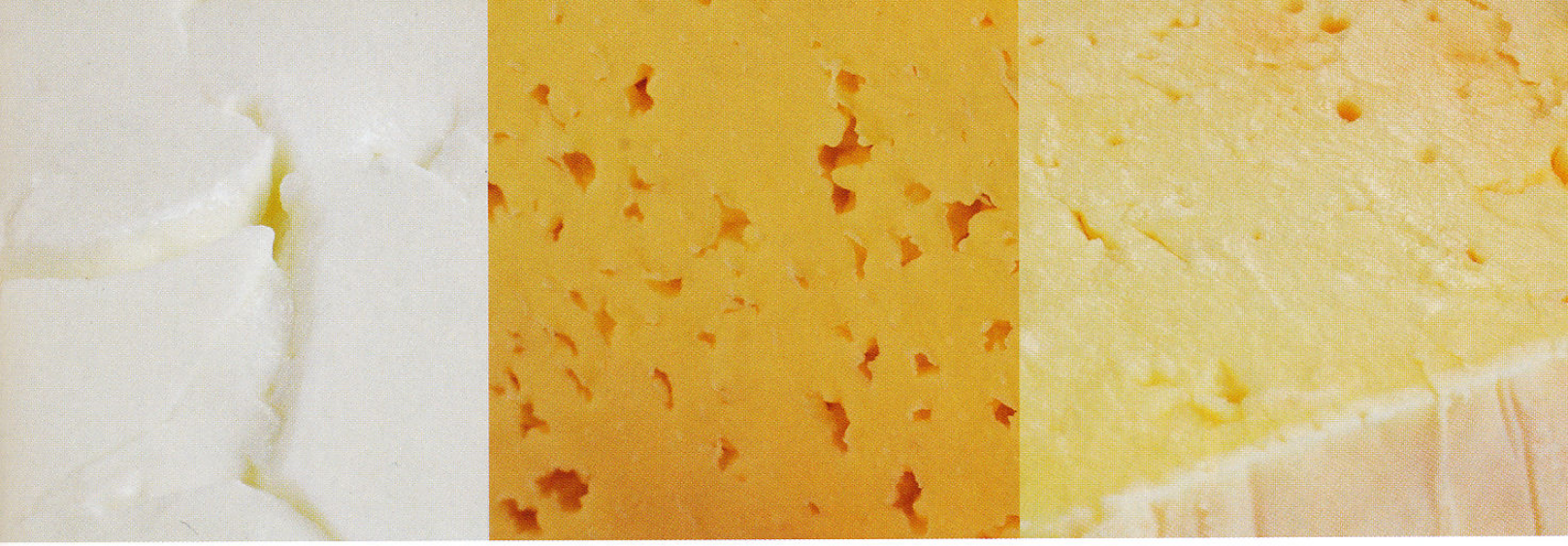
SAVEUR Sa croûte orange-brun collante et son odeur intense et rustique viennent de son lavage avec une bactérie spécifique. Le goût est beaucoup plus doux, mais reste viandeux et rustique.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des pommes de terre en robe des champs et du beurre ou de la vinaigrette, de l'oignon en tranches, du pain noir, de la bière ou du cidre.

| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Bavière |
| **Âge** 6-12 semaines |
| **Poids et forme** 150 g, brique |
| **Taille** L. 12 cm, l. 4 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |







## Schichtkäse

Ce fromage à fermentation lactique (caillé obtenu sans présure) est fabriqué en Allemagne du Nord selon une recette très ancienne à base de lait écrémé. Plus sec que du quark (fromage « caillé »), il est composé de plusieurs couches de caillé – celles du dessous et du dessus sont faites avec du lait écrémé et celle du milieu avec du lait entier.

SAVEUR C'est un goût acquis, vaguement aromatique et acide, avec une texture semblable à celle du cottage cheese. La couche centrale, plus grasse, est d'un jaune plus soutenu.

COMMENT LE DÉGUSTER Au petit déjeuner à la place du quark ou d'un yaourt. Sur une tranche de pain noir en en-cas. Très bien avec du thé ou du café.



| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Schleswig-Holstein |
| **Âge** Quelques jours |
| **Poids et forme** 100-500 g, en paquet ou en pot |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



## Tilsiterkäse

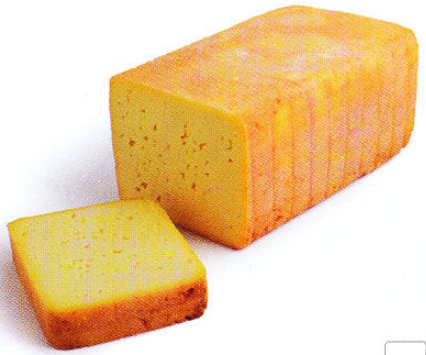
Ce fromage, dont le nom est inspiré de la ville de Tilsit (aujourd'hui Sovetsk, en Russie), aurait été créé au milieu du XIX[e] siècle par des immigrants russes qui cherchaient la recette du gouda. En forme de brique, il peut être ciré ou fabriqué avec de la crème, des herbes, du poivre ou des graines de carvi. Le suisse est rond et plus ferme, avec des trous de la taille de petits pois.

SAVEUR De couleur jaune beurre, élastique et facile à trancher, il présente de nombreuses fissures irrégulières. Sa saveur va de légère et douce-salée à forte et viandeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Au petit déjeuner, en sandwich, en en-cas, avec une bière, un riesling ou un rouge.



| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Partout |
| **Âge** 12-18 semaines |
| **Poids et forme** 4 kg, brique |
| **Taille** L. 30 cm, l. 15 cm, H. 15 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Weisslacker

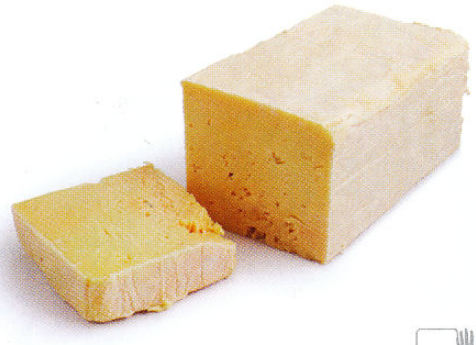
Inventé en 1874, son nom signifie « fromage de laque blanche », en référence à sa croûte immaculée et brillante comme du verre. Il est trempé dans de la saumure et rappelle la feta. Il est aussi nommé bayerische bierkäse (fromage à la bière bavaroise), car il se marie extrêmement bien avec cette boisson.

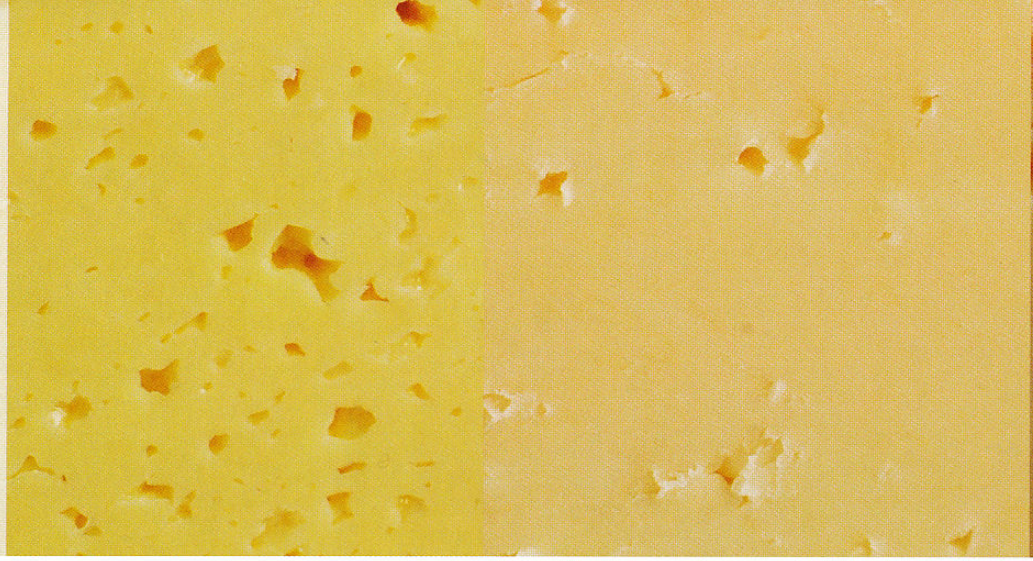
SAVEUR Après deux jours dans la saumure, il devient friable, dégage une odeur particulièrement forte et un piquant à l'attaque salée.

COMMENT LE DÉGUSTER En morceaux avec des bretzels, de la vinaigrette et beaucoup d'oignons et beaucoup de bière pour faire descendre. Ou dans les maultaschen.



| |
|---|
| **ALLEMAGNE** Bavière |
| **Âge** 3-6 semaines |
| **Poids et forme** 0,5-1 kg, brique |
| **Taille** L. 10-12 cm, l. 10-12 cm, H. 6-10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |











## Chorherrenkäse

Ce fromage innovant, aussi connu sous le nom de prälatenkäse, est fait selon une recette particulière qui combine du lait frais et du babeurre. Traditionnellement fabriqué au Tyrol, le chorherrenkäse est trempé dans de la cire blanche et s'inspire des fromages trappistes ou de monastère.

SAVEUR La combinaison de babeurre et de lait frais lui donne une texture lisse et une saveur plaisante qui évoque une chaude journée d'été, avec un soupçon de fleurs des champs.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage agréable pour un plateau de fromages. Présentez-le en tranches pour le petit déjeuner ou pour un buffet, et mariez-le avec un vin grüner veltliner local.

| |
|---|
| **AUTRICHE** Tyrol |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 800 g, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 18 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Bergland Voitsberg |






## Mondseer

Fabriqué tout d'abord à Salzbourg en 1830, il porte le nom du monastère de Mondsee, mais on le connaît également sous le nom de schachtelkäse. Sa recette est basée sur celle du fromage trappiste à croûte lavée amené en Autriche par les moines cisterciens. Il a une fine croûte orange couverte de moisissure blanche.

SAVEUR Sa pâte est jaune pâle et possède une saveur aigre-douce avec des notes d'herbes et de fleurs. En vieillissant, sa saveur devient plus terreuse et sa texture plus souple et molle.

COMMENT LE DÉGUSTER Au petit déjeuner avec du thé, lors d'un repas léger ou sur un plateau de fromages accompagné d'un grüner veltliner.

| |
|---|
| **AUTRICHE** Oberösterreich |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 0,5-1 kg, ronde |
| **Taille** D. 12-25 cm, H. 5-9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |





## St severin

En 1920, Friar Leonhard acheta la recette de ce fromage au monastère de Schlierbach, en Haute-Autriche, et lui donna le nom de saint Séverin, saint patron de l'Autriche, qui délivra les siens de la famine. C'est un petit fromage rond et mou, avec une croûte lavée jaune-orange semblable à celle du munster.

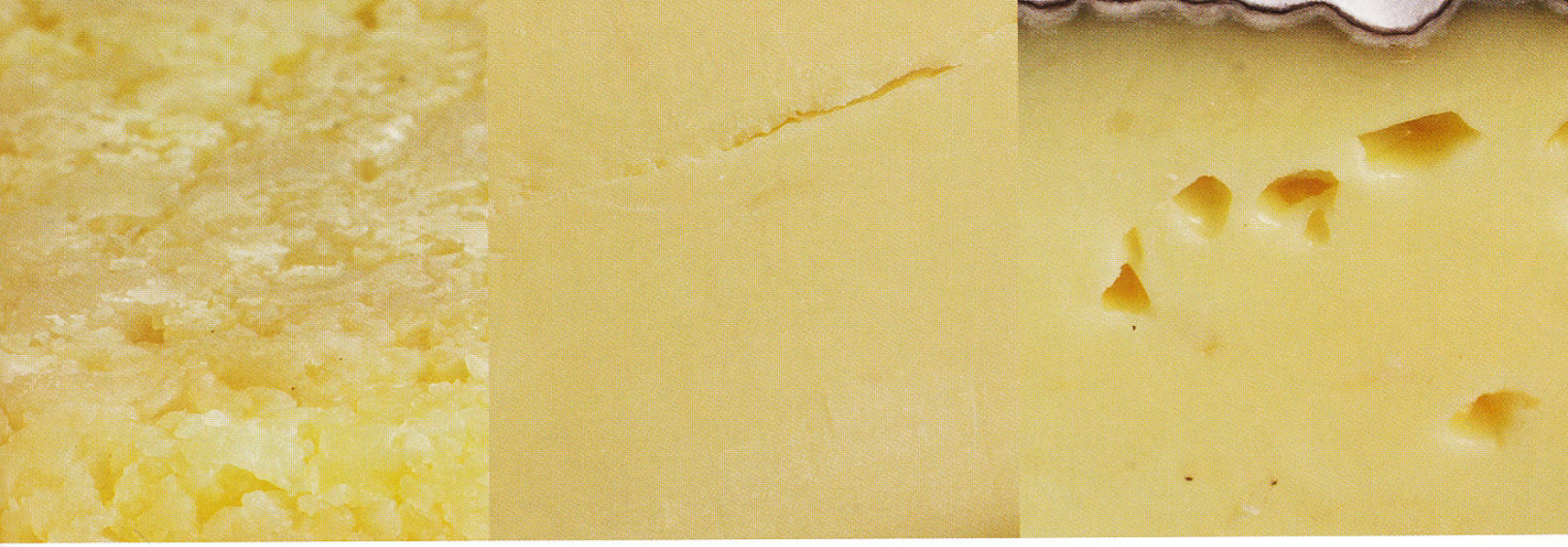
SAVEUR La pâte lisse et jaune possède un goût terreux et charpenté. L'arôme, typique des fromages trappistes, est rustique et fort.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent sur un plateau de fromages avec du pain croustillant pour un en-cas en cours d'après-midi. Accompagnez-le d'un zinfandel rouge, d'un merlot, d'un pinot noir ou d'un vin blanc charpenté.

| |
|---|
| **AUTRICHE** Salzbourg |
| **Âge** 3-6 semaines |
| **Poids et forme** 0,1 kg, ronde |
| **Taille** D. 9 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Stift Schlierbach |







## Tiroler graukäse

Fabriqué avec du lait écrémé et caillé naturellement à l'aide d'un ferment lactique plutôt qu'avec de la présure, ce fromage du Tyrol est pressé, broyé puis pressé à nouveau. Il en existe également un en Styrie.

SAVEUR Les premiers jours, il ressemble à du caillé et s'effrite, mais, laissé à température ambiante pendant quelques jours, il s'affine et devient lisse, plus mou et presque coulant. Son goût est citronné.

COMMENT LE DÉGUSTER Au Tyrol, on le sert avec du vinaigre, de l'huile de graines de potiron et des beignets d'oignon. En Styrie, râpé sur de la galette ou sur du pain beurré. Essayez-le dans les salades et les pommes de terre sautées.

| |
|---|
| **AUTRICHE** Tyrol et Styrie |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 2 kg, brique |
| **Taille** L. 15 cm, l. 15 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Vorarlberger bergkäse

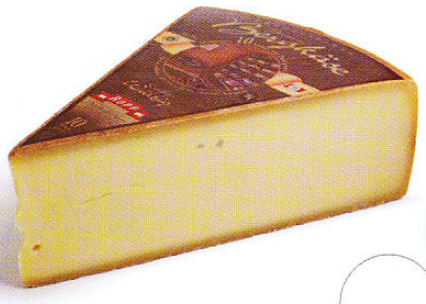
Les montagnes du Vorarlberg dominent le lac de Constance. Leurs pâturages élevés, tapissés de fleurs et d'herbes sauvages, procurent une nourriture excellente au bétail pendant les mois d'été. On en obtient un lait riche et savoureux avec lequel on fait ce bergkäse (fromage de montagne).

SAVEUR La croûte est épaisse et la pâte souple, avec des trous de la taille d'une cerise. Les pâturages lui donnent sa couleur jaune beurre et son goût subtil de miel sauvage, avec, sous-jacent, un caractère salé qui vient avec l'affinage.

COMMENT LE DÉGUSTER Le vorarlberger a sa place aussi bien en en-cas que dans une fondue ou grillé, accompagné d'un chardonnay fruité.

| |
|---|
| **AUTRICHE** Vorarlberg |
| **Âge** 6-8 mois |
| **Poids et forme** 50 kg, ronde |
| **Taille** D. 50 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Weinkäse

Originaire de la ville de Leibnitz, il est né dans une fromagerie près de la frontière slovène, où, par chance, un fromage qui venait d'être fait avait été oublié dans une cave à vin dont il absorba les arômes. Il est aujourd'hui fabriqué dans la vallée de l'Enns voisine et lavé avec du vin, ce qui lui donne une croûte presque noire, saupoudrée de moisissure blanche.

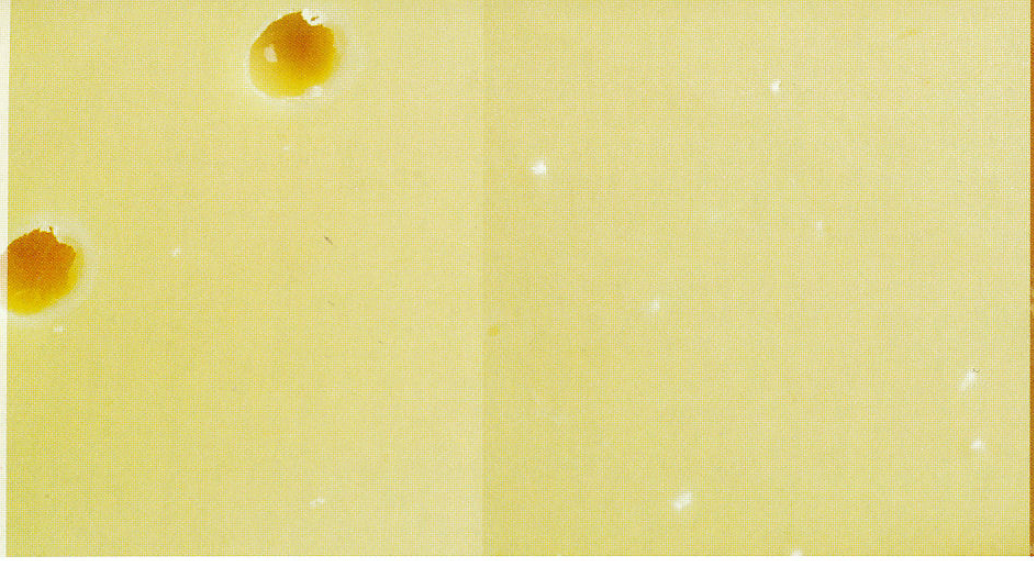
SAVEUR Il possède un goût de fruit fermenté, avec un piquant légèrement citronné et une note due au vin zweigelt, équilibré par une texture lisse et tendre.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le sur un plateau de fromages avec du pain croustillant. Accompagnez-le avec un zweigelt rouge.

| |
|---|
| **AUTRICHE** Styrie |
| **Âge** 6-8 semaines |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Schärdinger Group |













## Appenzeller

Fait dans les Préalpes suisses depuis plus de 700 ans ; sa croûte brun-orange aromatique est lavée avec un mélange secret de cidre, de vin blanc, d'herbes et d'épices. Certains restent deux mois dans la saumure, ce qui les rend moelleux avec une saveur riche et puissante.

SAVEUR À six mois, il a des notes de noisette et une finale épicée caractéristique, puis sa saveur s'intensifie.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, au petit déjeuner ou sur un plateau de fromages ; vieilli, avec du pain croustillant, du cidre, de la bière ou un vin rouge vivace comme un fitou.

| |
|---|
| **SUISSE** Appenzell Rhodes-Extérieures, Appenzell Rhodes-Intérieures, Saint-Gall et Thurgovie |
| **Âge** 6-8 mois |
| **Poids et forme** 8 kg, ronde |
| **Taille** D. 35 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |






## Gruyère AOC

Le fromage le plus populaire de Suisse porte le nom du village pittoresque de Gruyère, situé près de Fribourg, et on peut remonter son histoire jusqu'en 1072. Les meilleurs sont fabriqués dans les montagnes en été, lorsque les vaches paissent sur les pâturages alpins.

SAVEUR Ferme et dense à 4 mois, avec une saveur de noisette. À 8 mois, il dégage une merveilleuse complexité, à la fois riche, puissante, terreuse et évoquant la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Cet ingrédient essentiel de la fondue peut également être râpé sur les pâtes, les salades, les légumes ou dans les sauces. Servez-le avec des noix, du pain aux fruits et un vin rouge de Dôle ou de Bourgogne.

| |
|---|
| **SUISSE** Fribourg |
| **Âge** À partir de 12 mois |
| **Poids et forme** 40 kg, ronde |
| **Taille** D. 70 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Hobelkäse

Pendant l'été, dans les cantons de Berne et du Valais, les vaches paissent dans les pâturages de montagne, et les fermiers, qui ne possèdent que quelques têtes chacun, rassemblent leur lait pour faire ce fromage. En automne, ils reviennent chez eux et se partagent les fromages lors du Châsteilet annuel, un événement majeur pour les fermiers et pour les touristes.

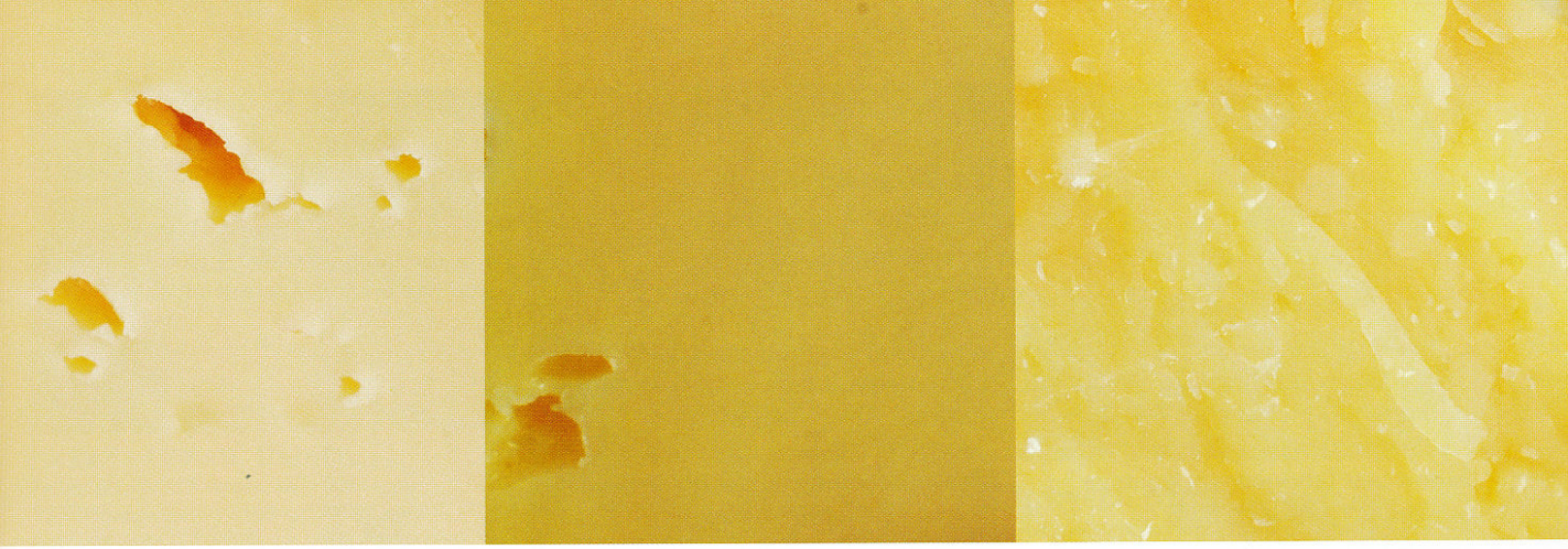
SAVEUR Coupé en tranches fines comme du papier, le hobelkäse révèle l'arôme exquis de fleurs des champs apporté par le lait.

COMMENT LE DÉGUSTER Traditionnellement, on le sert en apéritif, finement tranché et roulé, avec un vin blanc piquant des vignobles du lac de Genève.

| |
|---|
| **SUISSE** Berne et Valais |
| **Âge** 18 mois |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 50 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |







## Mutschli

Dans tout le pays, les fromageries de village produisent ce fromage en employant les surplus de lait de vache, de chèvre et parfois de brebis. Nettement plus petit que la plupart des fromages suisses, il existe en plusieurs formes et tailles.

SAVEUR Sous la croûte lavée jaune ou brune, on trouve une pâte douce et molle avec peu ou pas de trous, d'une couleur jaune pâle. Le mutschli est un fromage agréable et plaît beaucoup aux enfants.

COMMENT LE DÉGUSTER En Suisse centrale, il est habituellement frit à la poêle et servi avec des pommes de terre bouillies, comme de la raclette. Autrement, on le mange surtout au petit déjeuner ou comme en-cas.



| |
|---|
| **SUISSE** Partout |
| **Âge** 5 semaines |
| **Poids et forme** 0,9 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache, chèvre ou brebis |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## Raclette

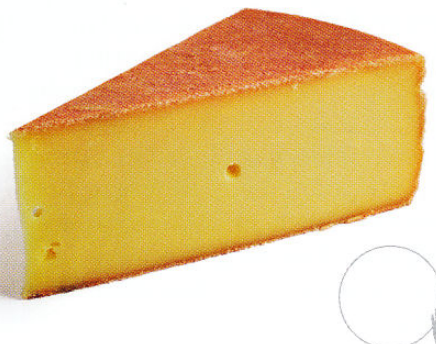
Son nom vient du verbe racler et fait référence au fait de faire fondre le fromage, traditionnellement devant le feu, et de le faire ensuite couler sur des pommes de terre bouillantes. Afin de répondre à la demande, on le fabrique aujourd'hui dans toute la Suisse. Les fromages au lait cru en provenance des vallées portent un tampon d'origine, par exemple Bagnes, Orsières, Goms, etc.

SAVEUR Sa croûte brune et tannée renferme une pâte souple et lisse avec une saveur riche, fruitée et salée.

COMMENT LE DÉGUSTER Fondu sur des pommes de terre, avec des concombres et des oignons marinés et un rouge ou un blanc locaux.



| |
|---|
| **SUISSE** Partout |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 6 kg, ronde |
| **Taille** D. 45 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Sbrinz AOC

Le sbrinz actuel n'est pas très différent de celui décrit par Pline en 70 avant J.-C. sous le nom de *caseus helveticus* (fromage suisse). Il est très dur, mais moins friable que le parmigiano-reggiano (voir p. 130-131), car il est fait avec du lait entier.

SAVEUR Ce fromage granuleux possède un arôme caractéristique de fleurs de prairie avec des notes sous-jacentes épicées et légèrement salées.

COMMENT LE DÉGUSTER Magnifique râpé sur des pâtes et dans les soupes, et accompagné d'un rouge fruité suisse ou de bourgogne, d'un vin blanc ou de champagne comme apéritif.



| |
|---|
| **SUISSE** Lucerne, Obwald et Unterwald |
| **Âge** 18-48 mois |
| **Poids et forme** 30-40 kg, ronde |
| **Taille** D. 40 cm, H. 30 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



# Emmentaler

L'histoire de l'emmentaler, grand classique du monde des fromages, remonte à 1293, mais on ne le retrouve sous son nom qu'en 1542, lorsque la recette fut donnée aux habitants de Langenthal, dans la vallée de l'Emme.

Au début de l'été, les fermiers emmenaient leurs modestes troupeaux de vaches sur les pâturages alpins, les alpages. Éloignés des marchés, ils devaient fabriquer un fromage demandant plusieurs mois de maturation. Ils mirent donc leur lait en commun, créant d'énormes fromages à affinage lent qu'ils pouvaient laisser vieillir dans les chalets jusqu'à ce qu'ils ramènent les vaches dans les vallées, au début de l'automne.
Cela n'a pas beaucoup changé depuis, si ce n'est qu'il est dorénavant fabriqué dans toute la Suisse, là où se trouvent des alpages, dans des chalets de montagne ou dans de petites coopératives. Chalets que l'on peut encore admirer avec leurs jardinières fleuries, leurs balcons, leurs minuscules fenêtres et les vaches paisibles, aux cloches peintes à la main, broutant dans des prairies où abondent fleurs et herbes sauvages, dans les Alpes somptueuses.
De là vient le caractère unique de l'emmentaler suisse qui le rend impossible à copier, malgré de nombreuses tentatives de par le monde. Pendant l'hiver, les troupeaux sont mis à l'abri dans des étables où ils sont nourris au foin, ce qui donne un lait plus concentré et intense ; la couleur jaune du fromage est plus pâle et les fromages sont souvent plus petits.



**Troupeau** *qui paît dans les alpages d'été.*

| | |
|---|---|
| **SUISSE** Cantons du centre | |
| **Âge** 4-18 mois | |
| **Poids et forme** 75-100 kg, ronde | |
| **Taille** D. 80-100 cm, H. 16-27 cm | |
| **Lait** Vache | |
| **Classification** Pâte pressée | |
| **Producteur** Divers | |



**SAVEUR** Lorsqu'on l'entame pour la première fois, le fromage libère ce qui ressemble au parfum de millions de fleurs des champs. En pressant un morceau entre vos doigts, vous apprécierez la souplesse de sa texture. Lorsqu'il se réchauffe, vous pouvez sentir les parfums discrets des plaines des Alpes, une douceur de fruits mûrs et de vin blanc herbacé qui vous chatouille le palais. Si vous en trouvez un avec une petite « larme » d'humidité prise dans les yeux, il frisera la perfection.

**COMMENT LE DÉGUSTER**
Parfait en en-cas, dans les sandwiches, pour le petit déjeuner et sur un plateau de fromages. Mais c'est dans la fondue qu'il se révèle vraiment, à la fois riche, doux, crémeux et merveilleusement élastique, avec des notes de noisette. Cuit, sa texture fileuse fait qu'il ne se dissout pas dans les sauces mais se prête plutôt à être râpé ou grillé – particulièrement sur un croque-monsieur. Avec de grands vins blancs ou rouges, voire un blanc suisse, fruité et frais.

## À LA LOUPE

Il faut environ 1 000 litres de lait pour confectionner un fromage. De fait, comme tous les gros fromages de montagne d'Europe, il est fabriqué par des coopératives plutôt que par des producteurs individuels.



**LA CROÛTE** Le motif distinctif et répétitif que l'on trouve sur la croûte garantit l'authenticité au consommateur.



*La texture est plus élastique que celle du gruyère (voir p. 240), qui n'a pas d'yeux.*



**LA DÉCOUPE DU CAILLÉ**
Le lait est chauffé dans une grande cuve, traditionnellement en cuivre, où l'on ajoute trois ferments différents. Le caillé est découpé avec des fils tendus sur de grands cadres. Dans la cuve traditionnelle de forme hémisphérique, un mouvement en huit est nécessaire pour obtenir des morceaux homogènes de la taille d'un grain de riz.



**LE PÉTRISSAGE ET LE PRESSAGE**
Le caillé est pétri afin de remplir un large cercle, puis placé dans une presse. Il est ensuite retourné et le diamètre du cercle est réduit. On répète le processus au moins six fois.



**L'ÉVALUATION** Après 6 à 12 mois, un maître affineur, à l'aide d'un marteau spécial semblable à un diapason, tape sur chaque fromage et, en fonction de la résonance ou de l'écho obtenu, va évaluer la taille, la répartition et même la forme des trous – et, de ce fait, sa qualité. Les meilleurs sont marqués en rouge avec le joueur de cor des Alpes (que l'on retrouve sur tous les fromages suisses) ainsi que les mots « Suisse » et « emmentaler ». Un numéro unique est apposé sur les flancs pour la traçabilité.

Quart de roue

*La bactérie propionique présente durant la maturation provoque des bulles de dioxyde de carbone ; comme celles-ci ne peuvent s'échapper, elles créent les petits yeux caractéristiques de ce fromage.*









## Schabziger

Ce singulier fromage vert citron et à 0 % de matière grasse existe depuis le XI^e siècle, lorsque les moines locaux ont amené le fenugrec. Le caillé de lait écrémé est laissé à vieillir pendant quelques semaines puis finement broyé et mélangé avec du fenugrec moulu et du trèfle rouge.

SAVEUR Puissant, piquant, épicé, il vous met presque les larmes aux yeux lorsqu'il fond dans la bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER Mélangez-le à parts égales avec du beurre et étalez-le sur du pain blanc croustillant avec des oignons ou de la ciboulette fraîche. Il relève les pommes de terre au four, les fondues et les soupes. Avec du cidre ou un pinot noir.

| |
|---|
| **SUISSE** Glaris |
| **Âge** 8 semaines |
| **Poids et forme** 0,1 kg, cylindre |
| **Taille** D. 5 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Geska |






## Tête de moine AOC

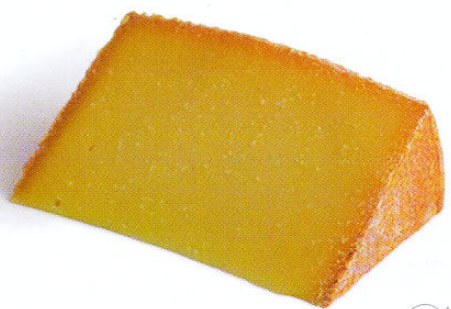
Fabriqué à l'origine au XII^e siècle par les moines du monastère de Bellelay ; sa production est passée dans les fermes détenues par le monastère lorsque le fromage a été donné à l'Église comme dîme. Appelé autrefois bellelay, il fut rebaptisé « tête de moine ».

SAVEUR Dense, lisse et jaune en raison des fleurs de prairie, il possède un goût beurré et légèrement salé qui se révèle lorsqu'on le présente en rosettes (fleurs) à l'aide d'une girolle, un instrument servant à racler le fromage.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec la girolle, les invités font des rosettes et l'apprécient avec un blanc du lac de Genève et des noix fraîches.

| |
|---|
| **SUISSE** Jura |
| **Âge** 8 mois |
| **Poids et forme** 0,6-0,8 kg, cylindre |
| **Taille** D. 12 cm, H. 18 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Tomme vaudoise

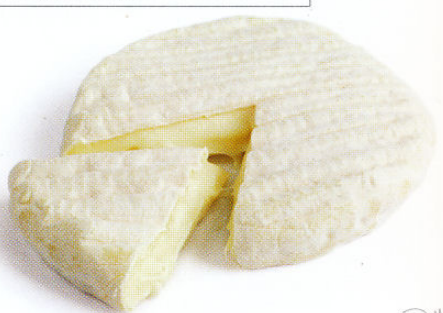
Fabriquée en Suisse romande, cette tomme présente une croûte fine et ridée, saupoudrée de moisissure blanche. Au lait cru de vache, la fleurette développe des taches brun-rouge qui décomposent le caillé jusqu'à ce qu'il soit presque liquide. Au lait de chèvre, elles sont vendues sous l'appellation tomme de chèvre.

SAVEUR La vaudoise est douce et crémeuse avec une note de champignon provenant de la croûte, tandis que la fleurette prend une saveur plus intense et rustique lorsqu'elle se ramollit.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain croustillant, au carvi ou aux noix, et accompagné d'un vully ou d'un chablis, ou trempé dans de la chapelure, légèrement frit, avec de la salade.

| |
|---|
| **SUISSE** Vaud et Fribourg |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 100-150 g, ronde |
| **Taille** D. 16 cm, 3 cm (photo) |
| **Lait** Vache ou chèvre |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Divers |









## Vacherin fribourgeois AOC

Le vacherin fribourgeois, à ne pas confondre avec le vacherin mont d'or, est un fromage d'un jaune dense et profond. Produit dans le canton de Fribourg, il est devenu célèbre en 1448, lorsqu'il fut servi à la fille du roi d'Écosse et femme du duc Sigismond d'Autriche.

SAVEUR Souple, avec un goût de noisette, il a un arrière-goût persistant et tendre de fleurs d'alpages et de foin fraîchement coupé. Fondu, ses saveurs s'intensifient.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait dans une fondue au vacherin faite avec trois vacherins d'âge différent – comme la meilleure des soupes au fromage. Mariez-le avec un pinot noir.

| |
|---|
| **SUISSE** Fribourg |
| **Âge** 9 semaines - 6 mois |
| **Poids et forme** 6-8 kg, ronde |
| **Taille** D. 45 cm, H. 11 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Vacherin mont d'or AOC

Il est produit de septembre à mars, lorsque les vaches reviennent des montagnes pour passer l'hiver dans les étables chaleureuses des fermiers. En été, leur lait est rassemblé pour faire les énormes roues de gruyère.

SAVEUR Cerclé avec de l'écorce d'épicéa aromatique, l'intérieur presque liquide révèle des notes rustiques de fleurs des champs et de vin blanc, avec un piquant boisé.

COMMENT LE DÉGUSTER À la cuillère, directement dans la boîte, ou alors faites un petit trou dans la croûte, versez-y du vin blanc et mettez la boîte au four à 220 °C (therm. 7) pendant 30 minutes. Servez-le avec un vin blanc sec.

| |
|---|
| **SUISSE** Vaud |
| **Âge** 6-10 semaines |
| **Poids et forme** 0,4 et 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 8 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Divers |



## Valle maggia

Produits dans les villages de la vallée de Maggia, sur le versant sud des Alpes suisses, tous les fromages sont ronds et couverts d'une épaisse moisissure grise. Ils portent le nom de la vallée dans laquelle ils sont produits, comme le verzasca, le piora et le bedretto.

SAVEUR La pâte ivoire présente de minuscules trous et possède un goût doux et beurré. On retrouve parfois le parfum subtil de la fumée qui s'élevait du feu dans la pièce de la ferme où le fromage était entreposé.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour emporter en promenade ou en randonnée. Savourez-le avec du porc séché ou de la saucisse de chevreuil, et accompagné d'un merlot local.

| |
|---|
| **SUISSE** Tessin |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 6-8 kg, ronde |
| **Taille** D. 40 cm, H. 12 cm (photo) |
| **Lait** Vache, quelquefois mélangé à du lait de chèvre ou de brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



# SCANDINAVIE

La Scandinavie comprend le Danemark, la Norvège, la Suède et la Finlande. Elle est connue pour ses longues et sombres journées d'hiver et sa lumière d'été ininterrompue. En raison de leur isolement, qui dure une grande partie de l'année, et des courtes périodes pendant lesquelles les troupeaux peuvent paître, il s'est avéré essentiel pour les fermiers de préserver leur plus précieuse source de protéines, souvent sous la forme de fromage de petit-lait. En Laponie, région la plus au nord de la Scandinavie, on utilise encore le lait des rennes pour faire le fromage, et sa richesse exceptionnelle donne des produits dotés d'une saveur terreuse et rappelant le gibier.

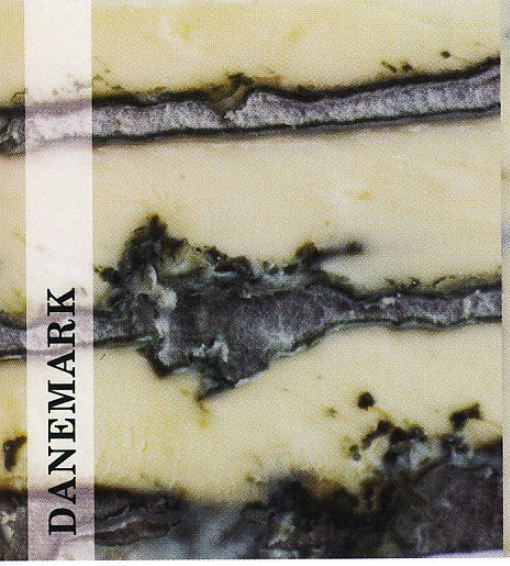


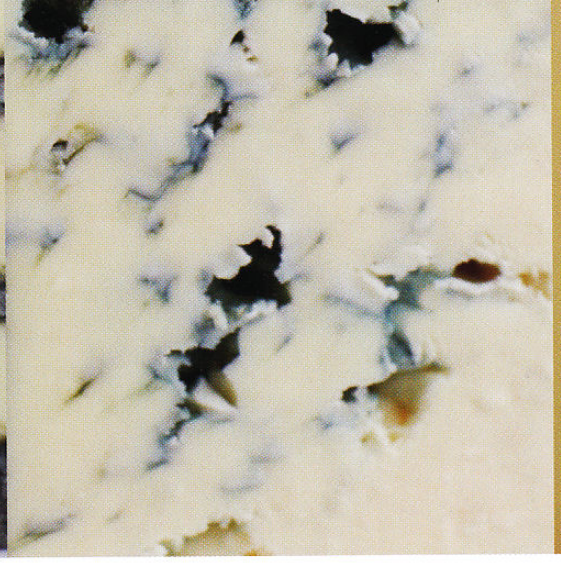

**DANEMARK** Le Danemark est le pays le plus au sud de la Scandinavie. Il possède un climat maritime doux et des prairies sans relief où vivent de paisibles vaches. L'industrie laitière du Danemark est florissante et ses fromages sont exportés dans le monde entier.

**NORVÈGE** À l'exception d'une longue et étroite bande de terrains à pâturages qui borde la mer, la Norvège est couverte de forêts, de montagnes et, au nord, par la toundra. C'est pour cette raison qu'on y trouve plutôt des chèvres que des vaches.

**SUÈDE** L'industrie laitière suédoise remonte au IXe siècle, lorsque les moines bénédictins, qui furent envoyés en mission pour convertir les Vikings belliqueux à un mode de vie plus pacifique, introduisirent la fabrication du fromage.

**FINLANDE** La Finlande, dont un tiers se trouve dans le cercle arctique, dispose d'une industrie laitière dynamique, où l'on retrouve de nombreux fromages de style européen ainsi que son fromage de renne (juustoleipä), que l'on fait griller devant le feu.







## Bla castello

Créé dans les années 1960 pour satisfaire la demande en fromages à pâte persillée crémeux et doux, le bla castello possède une croûte unique sur laquelle se développe une combinaison de moisissures rouges et bleu-vert.

SAVEUR Ce fromage riche et beurré a une texture proche du brie, des accents épicés et doux venant de son veinage bleu, un arôme qui rappelle les champignons et une saveur qui se développe avec régularité sans devenir trop puissante.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour les jeunes palais, il se savoure sur du pain ou, bien sûr, sur du pain danois croustillant. Il se marie bien avec la bière danoise.

| |
|---|
| **DANEMARK** Partout |
| **Âge** 8-10 semaines |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Tholstrup |





## Danablu

Inventé au début du XX^e siècle comme alternative aux bleus français importés, on le trouve maintenant dans le monde entier. Le danablu est l'un des fromages les plus populaires au Danemark.

SAVEUR Ce bleu affiné possède des marbrures d'un bleu-mauve profond, une texture humide, lisse mais friable, et une saveur pleine, fraîche, avec une attaque forte, salée et presque métallique et une finale crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, il se marie bien avec du raisin, des pommes ou des tomates. Ou avec des olives et des légumes marinés. À accompagner d'un vin légèrement doux ou d'une bière à la saveur de houblon pour rehausser son piquant salé.

| |
|---|
| **DANEMARK** Partout |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde ou brique |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Rosenborg |





## Danbo

Version plus douce du samsø (voir p. 248), c'est l'un des fromages les plus populaires du Danemark. Il est fabriqué avec du lait demi-écrémé. Sa croûte jaune et lisse, à peine formée, est souvent couverte d'une cire rouge ou orange.

SAVEUR Pâle, avec un arôme agréable. L'intérieur souple présente quelques petits trous et son goût est assez doux et rappelle la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage de petit déjeuner est aussi parfait dans des sandwiches, et pour les en-cas de manière générale. Il peut se savourer avec du pain de seigle, comme le pumpernickel, et de la bière, du jus de pomme ou du cidre.

| |
|---|
| **DANEMARK** Partout |
| **Âge** 6-12 mois |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Esrom IGP

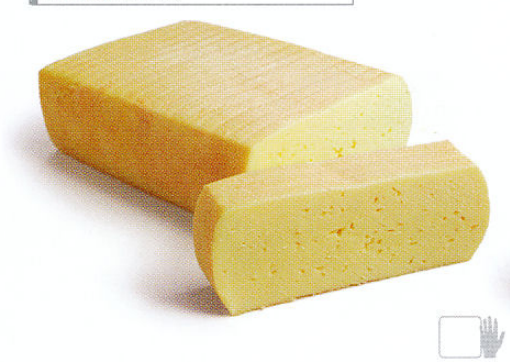
Fabriqué à l'origine par des moines cisterciens, au XIIe siècle, il fut réintroduit par l'Institut danois du fromage en 1951. Tout d'abord nommé port salut danois, il fut rebaptisé esrom d'après le nom de l'abbaye où il fut inventé. Il a obtenu le statut IGP en 1996.

SAVEUR L'esrom a une couleur jaune citron pâle, de petits trous, et son goût est doux et beurré. Il devient plus piquant en vieillissant tout en conservant une certaine douceur. On en trouve des variantes avec de l'ail ou du poivre.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal dans un sandwich danois traditionnel ou avec une assiette de jambon et de charcuterie.



| |
|---|
| **DANEMARK** Hovedstaden |
| **Âge** 21-28 jours |
| **Poids et forme** 0,2-2 kg, brique |
| **Taille** Variable. L. 22 cm, l. 12 cm, H. 6 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Havarti

Probablement le fromage danois le plus connu, il a été créé au milieu du XIXe siècle par Hanne Neilsen, l'épouse d'un fermier néo-zélandais. Elle avait voyagé dans toute l'Europe pour apprendre l'art de la fabrication du fromage et inventa ce chef-d'œuvre en ajoutant de la crème. Son appellation d'origine était havarthi, le nom de la ferme.

SAVEUR Doux, moelleux et très crémeux, son arôme beurré devient plus fort et salé, avec des notes d'amande. Certains contiennent des graines de carvi.

COMMENT LE DÉGUSTER En en-cas, dans un sandwich danois traditionnel, ou en tranches, grillé ou dans les salades.



| |
|---|
| **DANEMARK** Partout |
| **Âge** 4-12 semaines |
| **Poids et forme** 4,5 kg, brique ou ronde |
| **Taille** Variable L. 11 cm, l. 6 cm, H. 5 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Samsø

Ce fromage à pâte pressée a été créé au début du XIXe siècle, lorsque le roi du Danemark invita des fromagers suisses à partager leur savoir-faire avec les fermiers danois. Il en résulta un fromage pâle, à la texture élastique, avec des yeux de forme irrégulière, inspiré de l'emmental. Il porte le nom de l'île danoise de Samsø, un lieu de rassemblement viking traditionnel.

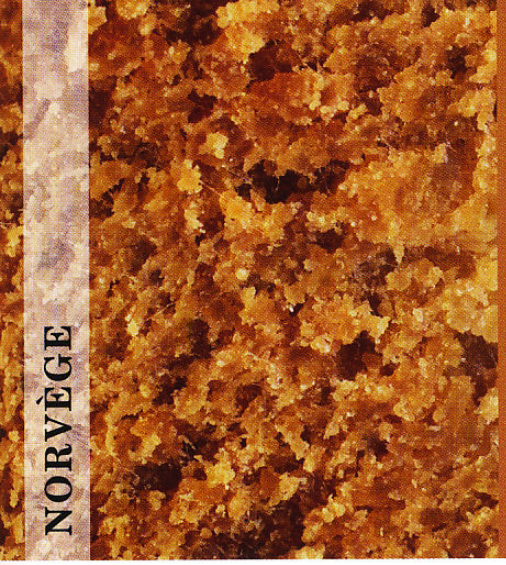
SAVEUR Doux et beurré lorsqu'il est jeune, le samsø développe en vieillissant un piquant aigre-doux et des saveurs d'amande nettement reconnaissables.

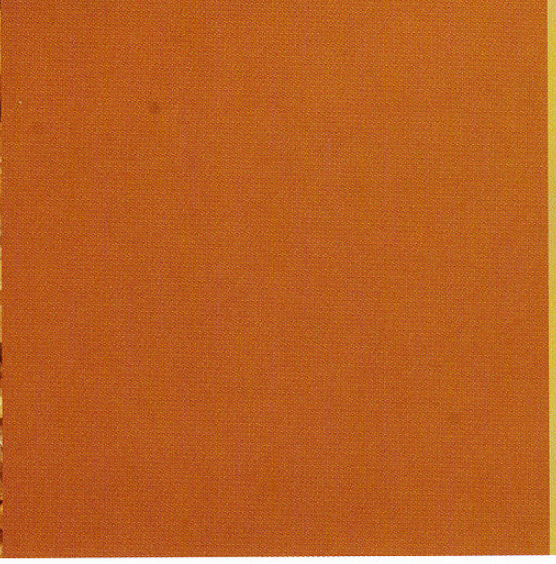
COMMENT LE DÉGUSTER En fondue, fondu sur des pommes de terre bouillies ou en tranches sur un morceau de pain de seigle.



| |
|---|
| **DANEMARK** Samsø, Mitjylland |
| **Âge** 8-12 semaines. |
| **Poids et forme** 14 kg, ronde ou brique |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |









## Gammelost

Le gammelost, « vieux fromage », porte ce nom car il développe une moisissure brun-vert que l'on obtient traditionnellement en enveloppant le fromage avec de la paille imprégnée de gin et de baies de genévrier. Il est fait avec du lait écrémé très pauvre en graisse, principalement en Sogn og Fjordane et en Hardanger.

SAVEUR Aromatique, avec une texture friable et granuleuse. Il a un piquant prononcé de vieux camembert ou de vieux danablu. Son intérieur jaune brunâtre est parcouru de zébrures irrégulières de bleu.

COMMENT LE DÉGUSTER Après le dîner ; avec des digestifs puissants comme le schnaps ou la grappa.



| |
|---|
| **NORVÈGE** Vestlandet |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 3 kg, cylindre |
| **Taille** D. 10 cm, H. 20 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Gjetost

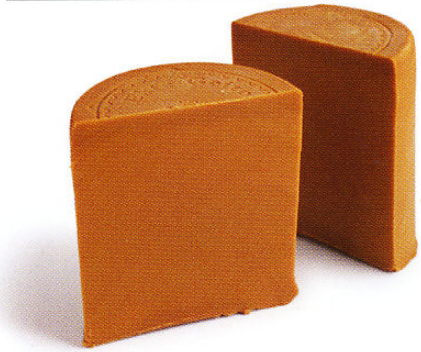
Fabriqué dans la vallée de Gudbrandsdalen avec du lait, de la crème et du petit-lait, le gjetost a une couleur de moutarde et la texture du caramel. Jadis exclusivement fabriqué avec du lait de chèvre – *gjet* signifie « chèvre » en norvégien. On différencie aujourd'hui ceux au lait de vache, mysost, et ceux faits avec du lait de chèvre, ekta gjetost.

SAVEUR Les Norvégiens adorent ses saveurs de caramel et de beurre de cacahuète ainsi que son arôme caprin unique.

COMMENT LE DÉGUSTER En fines tranches sur du pain sans levain ou avec du gâteau épicé aux fruits au moment de Noël.



| |
|---|
| **NORVÈGE** Østlandet |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** 0,25-0,5 kg, brique |
| **Taille** Variable L. 15 cm, l. 6 cm, H. 4 cm (photo) |
| **Lait** Chèvre ou vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



## Jarlsberg

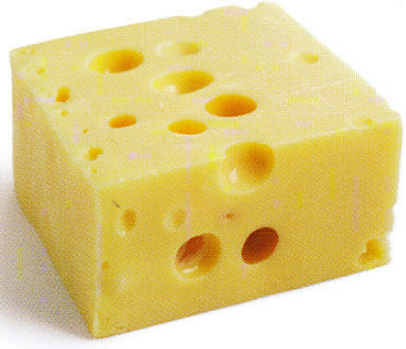
Fabriqué pour la première fois dans les années 1860 dans le comté de Vestfold, il fut remis au goût du jour au milieu du XX[e] siècle. Il est fait avec du lait riche provenant de vaches broutant sur des pâturages de montagne en été. Il présente de gros yeux ronds et a une couleur jaune citron.

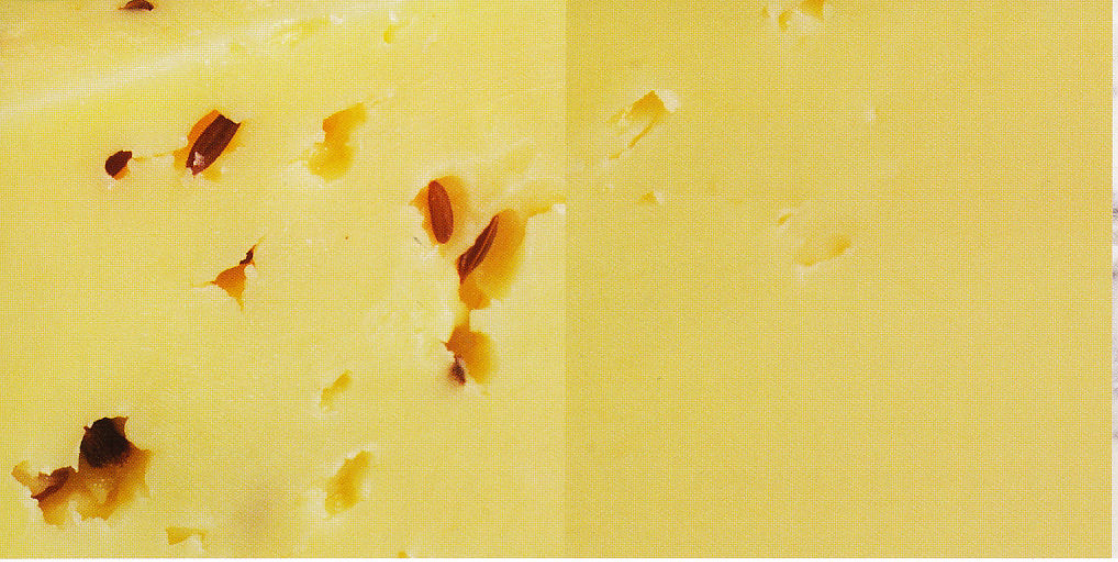
SAVEUR Inspiré de l'emmental suisse, il est plus mou, souple et doux et rappelle moins la noisette. Il possède une finale avec un piquant de fruit fermenté.

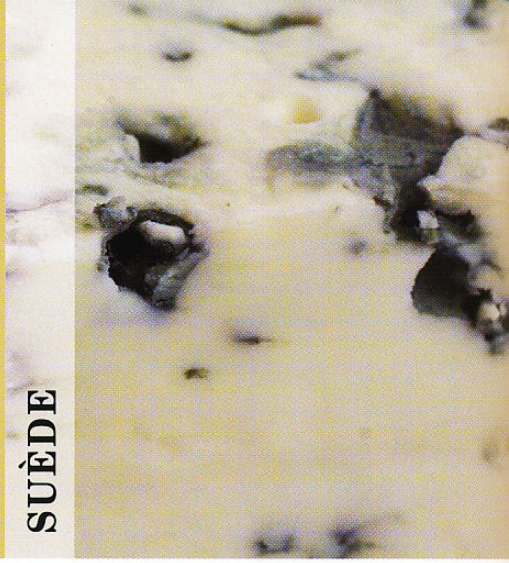
COMMENT LE DÉGUSTER En tranches dans une salade ou comme en-cas dans un buffet. Également savoureux dans des sandwiches au jambon fumé, grillé sur des toasts ou fondu comme de la raclette et avec des crudités.



| |
|---|
| **NORVÈGE** Partout |
| **Âge** 1-15 mois |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde ou brique |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Tine |







SUÈDE



## Nökkelost

Ce fromage, dont la recette est inspirée de celle du leidse kaas hollandais (voir p. 231), est fait avec du lait partiellement écrémé et parsemé de graines de cumin et de clous de girofle finement hachés. Bien qu'il soit fabriqué en Norvège depuis le XVII[e] siècle, son nom provient des clés croisées (nökkel) qui sont l'emblème de la ville hollandaise de Leiden.

SAVEUR Il est élastique et ferme et dégage une sensation crémeuse avec une douce saveur épicée qui fait penser à Noël.

COMMENT LE DÉGUSTER Il ajoute une chaleur épicée aux tartes salées et aux légumes au four. Vous pouvez aussi le servir simplement avec des pommes et des poires, du pumpernickel et de la bière.

| |
|---|
| **NORVÈGE** Partout |
| **Âge** 12 semaines |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde ou brique |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Tine |





## Ridder

Ce fromage à pâte molle est lavé dans de la saumure mélangée avec de l'annatto, ce qui lui donne une croûte orange et collante. C'est Sven Fenelius, un fromager suédois, qui a inventé en 1969 la recette de ce fromage dont le nom signifie « chevalier » en suédois. On le trouve maintenant partout dans le monde.

SAVEUR Ce fromage doux, beurré mais un peu âcre, avec un léger goût de noisette, possède un intérieur dense, souple et jaune pâle. En vieillissant, il devient plus relevé.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, il fait un excellent dessert, tout particulièrement lorsqu'il est servi avec des fruits rouges. Son goût est plus suave lorsqu'il est grillé ou passé au four.

| |
|---|
| **NORVÈGE** Vestlandet |
| **Âge** 12-15 semaines |
| **Poids et forme** 3,25 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 5-7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Tine |





## Ädelost

L'ädelost, ou « fromage noble », est le seul bleu d'origine suédoise. Il fut créé comme alternative aux fromages bleus français. Il se caractérise par des poches bleu-gris et de petites veines discontinues dispersées dans l'intérieur pâle et crémeux. La croûte, fine et pâle, est saupoudrée de moisissures grises, blanches et bleues.

SAVEUR La texture très humide de l'ädelost met en évidence son attaque tranchante, épicée et persillée et son piquant salé.

COMMENT LE DÉGUSTER Émietté sur une salade ou mélangé avec de l'huile d'olive vierge extra pour faire une sauce de salade piquante. Avec une bière au goût de houblon ou un schnaps local.

| |
|---|
| **SUÈDE** Partout |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Divers |







## Grevéost

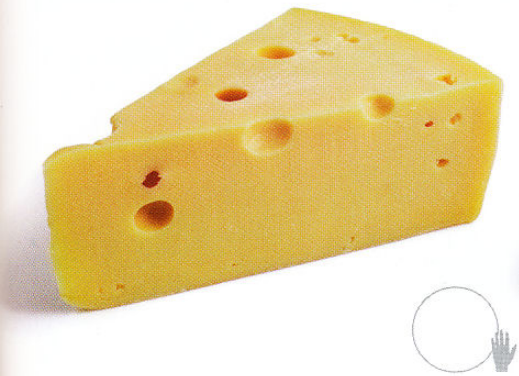
C'est un fromage industriel dont la recette est inspirée de celle de l'emmentaler (voir p. 242-243). Il a un intérieur jaune pâle et dense et des de trous de tailles et de formes variées. Il s'emploie au quotidien dans la cuisine suédoise, car sa saveur douce et légère plaît à tous.

SAVEUR Ce fromage doux au goût de noisette est ferme sous la dent, avec une texture dense et souple, mais on n'y retrouve pas la profondeur de l'emmentaler.

COMMENT LE DÉGUSTER Étalez du beurre sur de la brioche et complétez avec de fines tranches de fromage et de jambon fumé. Très bon en en-cas, grillé ou râpé dans des sauces type béchamel.



| |
|---|
| **SUÈDE** Partout |
| **Âge** 40 semaines |
| **Poids et forme** 15 kg, ronde |
| **Taille** D. 35 cm, H. 10-14 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Herrgårdsost

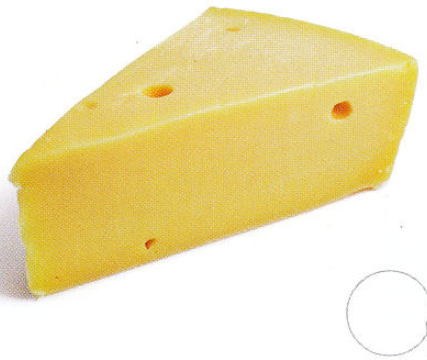
Créé au début du XX[e] siècle pour concurrencer localement le gruyère (voir p. 240), le herrgårdsost tient son nom du mot suédois « manoir ». Il est plus mou et plus souple, ses yeux ronds sont de plus petite taille que son modèle.

SAVEUR L'intérieur jaune pâle est enveloppé d'une fine croûte, qui est le plus souvent cirée. Il a un goût de noisette et ressemble au cheddar doux (voir p. 180-181). Lorsqu'il vieillit, son piquant agréable s'intensifie.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme le gruyère, c'est un excellent fromage pour la table et pour la cuisine. Essayez-le avec des cornichons marinés pour accentuer son caractère piquant et mariez-le avec un vin blanc fruité.



| |
|---|
| **SUÈDE** Partout |
| **Âge** 4-24 mois |
| **Poids et forme** 12-18 kg, ronde |
| **Taille** Variée. D. 40 cm, H. 12 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Hushållsost

*Hushållsost* signifie « fromage du foyer » en suédois. Vieux de plus de 700 ans, c'est l'un des fromages les plus connus et les plus employés dans le pays. Contrairement à de nombreux fromages suédois, il est fait avec du lait entier.

SAVEUR Ce fromage doux et crémeux possède un intérieur couleur paille, une finale citronnée, une texture ouverte avec de petits trous irréguliers et une croûte à peine formée.

COMMENT LE DÉGUSTER On le trouve fréquemment servi avec le petit-déjeuner traditionnel. Il est également très bien pour les sandwiches, les pizzas, les tartes salées, ou fondu sur un plat en sauce (une daube).



| |
|---|
| **SUÈDE** Partout |
| **Âge** 4-12 semaines |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20-25 cm, H. 5-8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



## Mesost

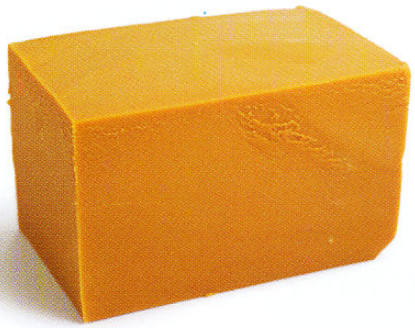
Ce fromage de petit-lait est né de la volonté des producteurs scandinaves d'utiliser l'intégralité de leur production laitière. Le petit-lait est cuit afin de séparer les protéines et la graisse. Le liquide en trop s'évapore et laisse une masse brune, caramélisée et collante de sucres. On y ajoute parfois de la crème ou du lait pour accroître la production.

SAVEUR C'est un fromage au goût particulier. Il est doux, avec une saveur crémeuse de caramel et un arrière-goût amer.

COMMENT LE DÉGUSTER On le sert en général au petit déjeuner avec des toasts ou du pain, ou comme en-cas.

| |
|---|
| **SUÈDE** Partout |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** 1-8 kg, brique |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache, chèvre ou brebis |
| **Classification** Fromage frais de petit-lait |
| **Producteur** Divers |





## Prästost

Le prästost, ou « fromage de prêtre », date du XVI^e siècle, époque à laquelle les fermiers payaient un impôt à l'Église locale sous forme de marchandises, dont le lait. Une fois la taxe payée, la fermière transformait ce qui restait de lait en fromage et le vendait sur le marché local pour compenser certains frais. Aujourd'hui, il est fait en usine.

SAVEUR Souple avec des trous de la taille d'un grain de riz et une texture spongieuse. Sa saveur robuste et aigre-douce laisse une sensation nette et fruitée sur le palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez-le sur des soupes qui tiennent bien au corps, sur du chili con carne ou sur un plateau de fromages avec un vin rouge fruité.

| |
|---|
| **SUÈDE** Partout |
| **Âge** Jusqu'à 12 mois |
| **Poids et forme** 12-15 kg, ronde |
| **Taille** Variée. D. 10 cm, H. 5-7 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Västerbottenost

La cuisine suédoise consiste essentiellement à convertir les bienfaits apportés par les courtes récoltes de l'été en une nourriture qui durera tout au long de l'hiver. Des fromages à pâte pressée étaient fabriqués à cette fin dans les maisons et les petites fromageries du pays. Le västerbottenost, produit en quantités industrielles et inventé au milieu du XIX^e siècle, est inspiré de ces fromages traditionnels.

SAVEUR Dur et granuleux comme un vieux cheddar, avec de petits trous irréguliers et un piquant fruité qui devient plus salé quand le fromage vieillit.

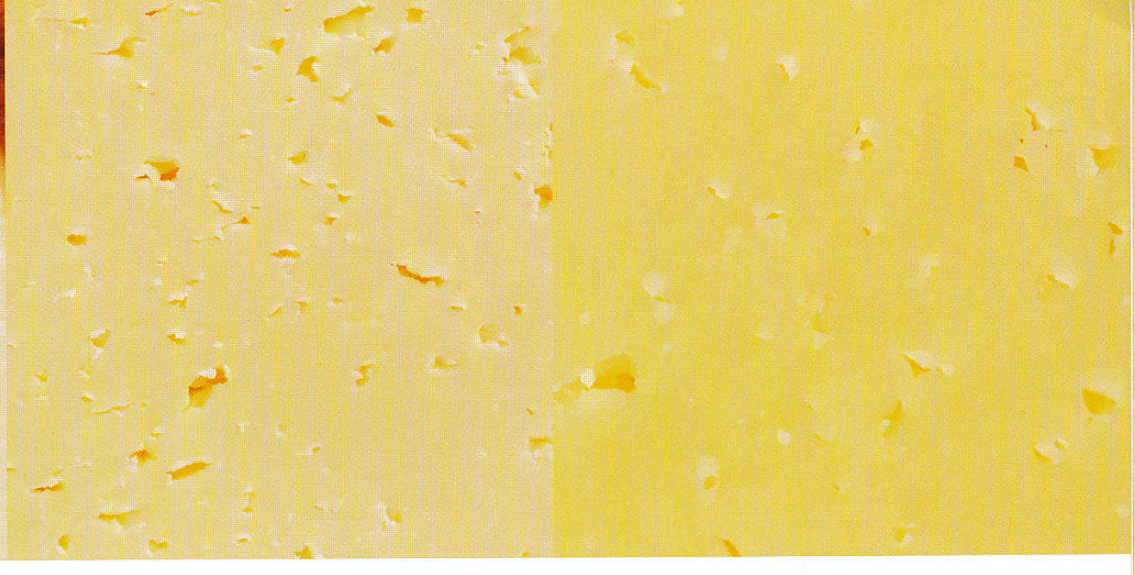
COMMENT LE DÉGUSTER Après le dîner, avec de la bière, du schnaps ou du vin rouge.

| |
|---|
| **SUÈDE** Partout |
| **Âge** Jusqu'à 12 mois |
| **Poids et forme** 20 kg, ronde |
| **Taille** D. 50 cm, H. 20 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |









## Juustoleipä

Le juustoleipä (« pain fromage ») est un fromage d'un genre unique qui était fabriqué dans les foyers avec du lait de vache ou de renne. Le caillé était pressé entre des plateaux de bois puis grillé devant la cheminée, d'où son nom. Aujourd'hui, il est fait industriellement avec du lait de vache.

SAVEUR La croûte est légèrement grillée, l'intérieur d'un blanc jaunâtre est lâche et couine sur le palais en libérant ses notes de noix de coco, d'ananas, de lait sucré et d'œuf.

COMMENT LE DÉGUSTER Rare en dehors de la Finlande, où on le sert grillé, accompagné de confiture de fruits au petit déjeuner ou dans une tasse de café, en prenant soin de ne pas le faire brûler.



| |
|---|
| **FINLANDE** Finlande et Laponie |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** 0,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 14 cm, H. 1,5 cm |
| **Lait** Vache ou renne |
| **Classification** Pâte molle à croûte naturelle |
| **Producteur** Divers |



## Oltermanni

Proche de l'havarti, il est fabriqué par Valio, une importante fromagerie appartenant à des fermiers finlandais qui produisent le lait le plus propre de l'Union européenne grâce à la pureté de leur eau et à l'absence de pollution industrielle.

SAVEUR Semblable au turunmaa, il possède une croûte à peine formée et de petits trous irréguliers.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme beaucoup de fromages scandinaves, on le sert au petit déjeuner, tranché sur du pain de seigle ou grillé.



| |
|---|
| **FINLANDE** Partout |
| **Âge** 1-3 mois |
| **Poids et forme** 1,1 kg, ronde |
| **Taille** D. 11 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Valio |



## Turunmaa

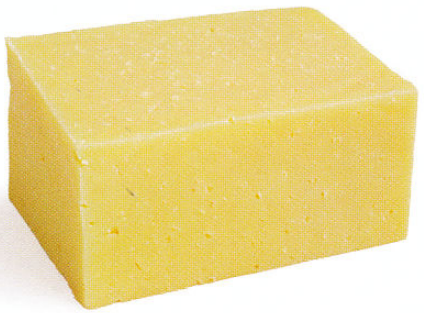
Ce fromage était à l'origine un fromage de petit déjeuner que l'on fabriquait dans les somptueux manoirs de Turku, capitale de la Finlande au XVI[e] siècle. De style havarti, il possède une texture ferme mais ouverte et une richesse liée à la qualité des pâturages de la région.

SAVEUR Élastique et crémeux, avec de minuscules trous et un goût riche et profondément beurré, avec sur la finale un piquant salé semblable à celui du cheddar grillé. Il fait penser à une omelette délicieuse mais légèrement caoutchouteuse.

COMMENT LE DÉGUSTER En Scandinavie, on le sert au petit déjeuner. Il est bon avec des tranches de jambon fumé et des viandes froides.



| |
|---|
| **FINLANDE** Partout |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 6-10 kg, ronde |
| **Taille** D. 10-15 cm, H. 5-7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Valio |




POLOGNE
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
SLOVAQUIE
PRODUITS DANS TOUT LE PAYS
Bryndza ★,
Oštiepok ★
HONGRIE
PRODUIT DANS TOUT LE PAYS
Kashkaval
ROUMANIE
SLOVÉNIE
CROATIE
SERBIE
BULGARIE
BOSNIE-HERZÉGOVINE
MONTÉNÉGRO
MACÉDOINE
Kaseri ★
MER ADRIATIQUE
Galotiri ★
MER ÉGÉE
ALBANIE
Kaseri ★
GRÈCE
PRODUITS DANS TOUT LE PAYS
Kaseri
Galotiri ★
Anthotyros ★,
Feta ★,
Kefalotyri ★,
Manoúri,
Myzithra
MER IONIENNE
N
200 km

# EUROPE DE L'EST ET PROCHE-ORIENT

**GRÈCE** Selon la mythologie grecque, le fils d'Apollon fit aux Grecs un cadeau d'une « éternelle valeur » : le secret de la fabrication du fromage, qui était la nourriture des dieux. On trouve en Grèce des traces de fabrication du fromage dès le Xe siècle avant J.-C., et aujourd'hui les Grecs en consomment plus que les Français ou les Italiens.

La diversité des pâturages naturels de bord de mer et de montagne, ajoutée à un climat ensoleillé, procure des conditions idéales aux robustes chèvres locales et aux brebis qui fournissent le lait avec lequel on fabrique certains des fromages les plus anciens et les plus connus du monde.

**EUROPE DE L'EST** Depuis l'an 552 après J.-C., les frontières de l'Europe de l'Est changèrent fréquemment et de multiples peuples occupèrent la région, ce qui favorisa la formation d'un melting-pot d'influences culinaires, des Romains aux Russes, et des Turcs aux habitants d'Asie centrale. De ce fait, on trouve, vendus aux côtés des fromages suisses et danois de style havarti fabriqués en Lituanie et en Slovénie, des fromages locaux uniques ; une version de la mozzarella, appelée lubelski, fabriquée en Pologne ; et de nombreux fromages dans le style de la feta.

Plus récemment, le communisme d'après-guerre a pratiqué la production de masse, et les producteurs de petite taille ont presque tous disparu. Heureusement, depuis la disparition du rideau de fer, des artisans fromagers réapparaissent. L'industrie fromagère de l'Europe de l'Est est aujourd'hui florissante et compte de nombreuses petites fromageries traditionnelles qui produisent une grande variété européenne et locale.

**ISRAËL ET LE PROCHE-ORIENT** Bien que des sites archéologiques datés de 7000 avant J.-C. montrent que la domestication de la race caprine aurait pu conduire à la réalisation des premiers fromages de cette région, la rudesse du climat aura empêché la fabrication de fromages aussi sophistiqués que ceux rencontrés en Europe.

Dans les années 1980, le développement de l'intérêt pour des fromages autres que frais, salés ou séchés favorisa l'émergence de nouveaux fromages artisanaux et industriels. Des fromagers, formés en Europe, purent améliorer la qualité et la diffusion des fromages traditionnels et produire des fromages de style européen.

ER NOIRE

TURQUIE
PRODUIT DANS TOUT LE PAYS
**Beyaz peynir**

**Tulum**

**Tulum**

SYRIE

LIBAN
PRODUIT DANS TOUT LE PAYS
**Akkawi**

CHYPRE
PRODUITS DANS TOUT LE PAYS
**Anari, Halloumi**

**Graviera ★**

**Turkeez**

**Inbar**

ISRAËL
PRODUITS DANS TOUT LE PAYS
**Labane, Zfatit**

**Ketem**

CRÈTE

**Graviera ★**

*MER MÉDITERRANÉE*

**Légende**

| |
|---|
| ★ Fromages AOC, DOC, DOP ou IGP |
| Seul lieu de production |
| Produit dans toute la région |







## Anthotyros AOC

Ce fromage est fabriqué depuis des siècles avec du petit-lait de brebis et de vache ou un mélange des deux auquel on ajoute de petites quantités de crème. On le trouve dans toute la Grèce, à pâte molle ou pressée.

SAVEUR Crémeux et citronné, avec une saveur florale unique lorsqu'il est frais, il développe des moisissures grises en vieillissant. Il sèche et prend un piquant plus fort et salé avec une touche de fumé sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER On le retrouve dans les pâtisseries salées ou sucrées et, vieux, râpé sur des plats salés chauds. Très goûteux lorsqu'on le déguste avec des figues fraîches.

| |
|---|
| **GRÈCE** Partout |
| **Âge** De 2 jours à 12 mois |
| **Poids et forme** 350 g, boule ou dôme |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis et chèvre |
| **Classification** Frais et frais affiné |
| **Producteur** Divers |





## Graviera AOC

L'un des fromages grecs les plus populaires. Il est inspiré du gruyère (voir p. 240), mais peut être au lait de vache, de chèvre ou de brebis, selon la saison. Le graviera de Krìti (Crète) est fait avec du lait de brebis mélangé à un peu de lait de chèvre, tandis que le graviera naxos est fait avec du lait de vache auquel on ajoute un peu de lait de brebis ou de chèvre.

SAVEUR Le graviera crétois est doux et fruité comme l'emmental, avec un parfum délicat et une finale de caramel brûlé. Le naxos est plus riche, plus crémeux, avec un goût de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme un fromage de table ou dans les pâtisseries salées.

| |
|---|
| **GRÈCE** Naxos et Crète |
| **Âge** 3-5 mois |
| **Poids et forme** 2-8 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis, chèvre ou vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Kaseri AOC

Un des plus vieux fromages du monde, le kaseri est fabriqué avec un mélange de laits de brebis (80 % minimum) et de chèvre. C'est un fromage affiné à pâte filée, comme le provolone italien (voir p. 129), qui file lorsqu'on le fait chauffer.

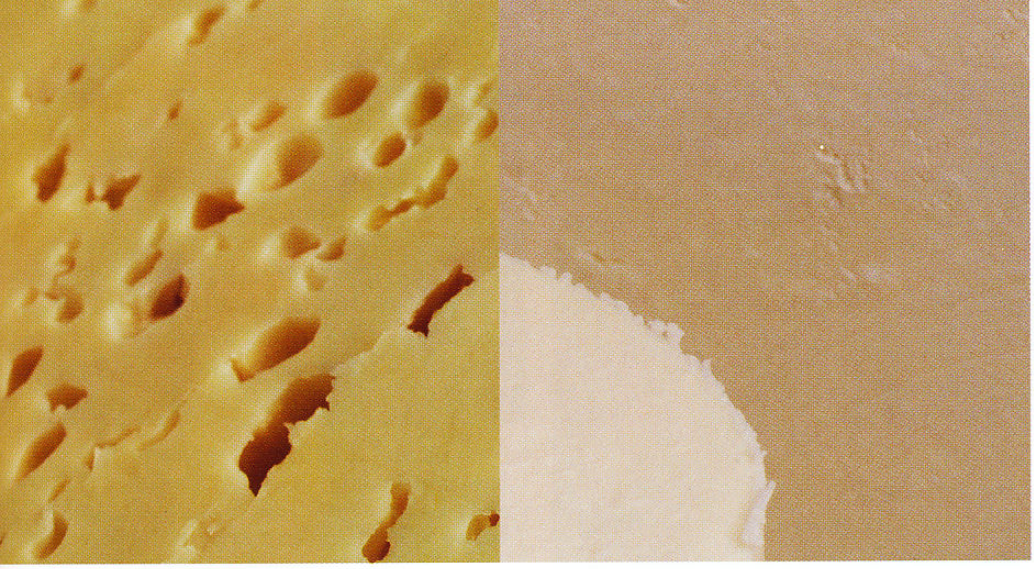
SAVEUR Ce fromage ferme mais souple n'a pas de croûte. Son goût est salé, doux et relevé, avec une sensation de sécheresse en bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage de table est parfait fondu ou grillé. Essayez-le sur un pain à pita avec de la pulpe fraîche de tomates en grappe et des olives pour confectionner une pizza à la grecque.

| |
|---|
| **GRÈCE** Thessalie, île de Mytilène et Xánthi |
| **Âge** 12 semaines |
| **Poids et forme** 1-9 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis et chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |







## Galotiri AOC

Le galotiri est l'un des plus vieux fromages grecs. Il est principalement fait avec du lait de brebis et pour la consommation domestique plutôt que pour le commerce. Les caillés frais de plusieurs jours successifs sont placés dans des tonneaux scellés avec de la graisse ou suspendus aux poutres dans des sacs pour s'égoutter. Si de la moisissure apparaît, elle est grattée pour que le petit-lait puisse s'échapper et que le fromage respire.

SAVEUR Mou et facile à étaler, légèrement aigre et saumâtre, un goût apprécié par les Grecs.

COMMENT LE DÉGUSTER Employé dans divers plats traditionnels, particulièrement dans des pâtes à tartiner aux herbes et aux épices.

| |
|---|
| **GRÈCE** Épire et Thessalie |
| **Âge** De quelques jours à quelques mois |
| **Poids et forme** Variable, en pot |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis ou brebis et chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



## Kefalotyri AOC

Fabriqué en Grèce depuis la période byzantine. On le qualifie de "mâle" ou de "premier fromage" pour indiquer qu'il s'agit d'un fromage fait avec du lait entier. Les fromages "femelles" ou "seconds fromages" sont faits avec le petit-lait.

SAVEUR Ferme mais sec, il présente de nombreux trous irréguliers. Son goût est frais et il a le piquant caractéristique du lait de brebis et une finale herbacée avec des notes d'huile d'olive.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans la recette du saganáki, un plat traditionnel grec où l'on fait frire des tranches épaisses que l'on couvre parfois d'œuf et de chapelure et que l'on sert avec un trait de jus de citron.

| |
|---|
| **GRÈCE** Partout |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** 6-8 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis ou brebis et chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





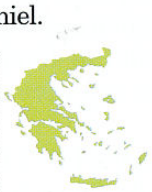
## Manouri

Ce fromage grec très ancien et populaire, blanc ou frais, est fabriqué avec le petit-lait obtenu lors de la confection de la feta (voir p. 258-259), auquel on ajoute des quantités de lait supérieures à celles employées dans l'anthotyros.

SAVEUR Plus souple et crémeux et moins salé que la feta, le manouri est égoutté dans des sacs en toile et généralement vendu sous forme de bûche.

COMMENT LE DÉGUSTER Sa faible teneur en sel fait qu'on l'emploie dans les plats salés et sucrés, particulièrement dans des pâtisseries comme la spanakopita, un chausson fourré aux épinards et au fromage, ou dans les pâtisseries sucrées. On peut aussi le consommer simplement accompagné de miel.

| |
|---|
| **GRÈCE** Partout |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** 500 g, bûche |
| **Taille** L. 25 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Brebis ou chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Myzithra

C'est l'ancêtre de tous les fromages grecs au petit-lait, il est confectionné depuis des milliers d'années avec le petit-lait de la feta (voir p. 258-259) et du kefalotyri (voir p. 257). On le trouve sous deux formes : le frais, pas ou peu salé et ressemblant à du fromage blanc, ou l'affiné, sec, salé et ferme.

SAVEUR Frais, il est doux et rafraîchissant, avec un goût de noisette plus prononcé et plus salé. Sa croûte est saupoudrée de moisissure grise une fois affiné.

COMMENT LE DÉGUSTER Frais, dans de délicieux plats salés ou sucrés légers ; sec, râpé sur des plats comme les pâtes et les pâtisseries.

| |
|---|
| **GRÈCE** Partout |
| **Âge** À partir de deux jours |
| **Poids et forme** 1-2 kg (frais), 0,5-1,5 kg (sec), dôme |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis et chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Divers |



# Feta IGP

Selon la mythologie grecque, les dieux envoyèrent le fils d'Apollon pour enseigner aux Grecs l'art de la fabrication du fromage. Toutefois, la première trace écrite de fabrication du fromage, non moins magique, se trouve dans l'*Odyssée* d'Homère, écrite à la fin du VIIIe siècle avant J.-C. Homère y dit avoir vu le cyclope fabriquer du fromage de brebis dans sa grotte, une recette qui deviendra la feta.

La feta, qui bénéficie du statut européen d'IGP (voir p. 8) depuis 2002, ne peut dorénavant être produite que dans les régions montagneuses de Macédoine, Thrace, Épire, Thessalie, Sterea Ellada, Péloponnèse et Mytilène, avec du lait de brebis ou de chèvre, car c'est là que les troupeaux paissent encore en liberté. À voir les chèvres agiles et les brebis obstinées brouter sur les pentes abruptes des collines arides et rocailleuses, on comprend pourquoi les vaches, adeptes d'un certain confort, n'ont pas fait de la Grèce leur patrie ! Aucun pesticide, insecticide ou autre polluant n'est utilisé, et on peut apercevoir et entendre les troupeaux traversant les petits villages, en route vers de nouveaux pâturages.



**Les chèvres robustes** *paissent sur les paysages arides des régions montagneuses de la Grèce.*

| | |
|---|---|
| **GRÈCE** Partout | |
| **Âge** 2 mois minimum | |
| **Poids et forme** Variables | |
| **Taille** Variable | |
| **Lait** Chèvre ou brebis | |
| **Classification** Frais | |
| **Producteur** Divers | |



On peut difficilemnt croire que les brebis trouvent suffisamment de nourriture pour survivre et à plus forte raison pour produire du lait avec leur régime constitué d'herbes sauvages, de fleurs et de graminées. Mais c'est précisément pour cela qu'elles produisent l'un des laits les plus épais et les plus aromatiques au monde. On y retrouve, concentré dans les minuscules cellules de graisse du lait, le parfum du thym, de la marjolaine et du pin.

**SAVEUR** Ferme et compacte, la feta s'émiette facilement. Elle n'a pas de croûte et présente une myriade de petits trous. Au pur lait de chèvre, elle est très blanche avec un goût très frais et des notes d'herbes sauvages, de vin blanc et un léger piquant caprin. Au lait de brebis, elle est légèrement plus riche et crémeuse et d'un blanc ivoire. Le goût rappelle l'agneau rôti, la graisse d'agneau et la lanoline ou la laine brute. Toutes deux ont une finale avec un piquant salé et une saveur riche liée aux pâturages.

**COMMENT LE DÉGUSTER** En Grèce, elle est de tous les repas : dans les pâtisseries et les gâteaux comme la spanokopitta, un délicieux chausson ; dans les salades, avec des tomates, des olives, des oignons crus et de l'huile d'olive ; ou avec à peu près n'importe quelle combinaison de légumes crus ou cuits. Elle ne fond pas complètement lorsqu'on la grille ou qu'on la passe au four, et instille sa légèreté à une infinité de plats grecs. Si elle est trop salée, 10 à 15 minutes dans de l'eau froide ôteront l'excès de sel sans atténuer sa saveur.

## À LA LOUPE

On produit de la feta dans les foyers, dans des petites fromageries familiales et dans des usines, mais tout le monde doit respecter la recette traditionnelle protégée par le statut IGP. C'est un élément important du régime alimentaire grec, lié à l'histoire et aux traditions du pays.



*En général, la feta est coupée en petits blocs et conditionnée sous vide avec un peu de saumure. À l'origine, les bergers qui vivaient loin de la mer, là où on achetait le sel, conservaient leurs fromages dans de l'huile d'olive.*





**LE DÉCOUPAGE DU CAILLÉ** Une fois que le ferment et la présure ont fait leur travail, le caillé mou et gélatineux est découpé en cubes de 1 à 2 cm avec un outil semblable à un peigne en bois géant ou à une harpe carrée.



**L'ÉGOUTTAGE** Le caillé et le petit-lait sont répandus sur de vastes tables d'égouttage avec des bords bas. Traditionnellement, on les plaçait dans des paniers en roseau tressé pour qu'ils s'égouttent. Maintenant, le caillé est retourné 2 à 3 fois pendant les quelques heures qui suivent et salé pour accélérer l'expulsion du petit-lait.

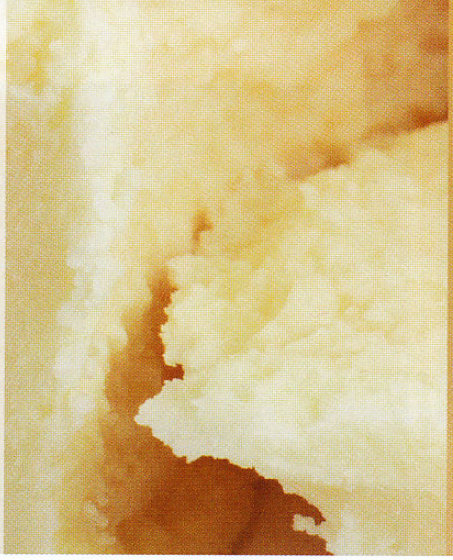
*La couleur change en fonction de la proportion des différents laits employés. Le lait de chèvre est plus blanc, tandis que le lait de brebis a une teinte plus ivoire.*

Bloc de fromage

*Elle s'émiette facilement, ce qui la rend facile d'emploi pour les salades.*













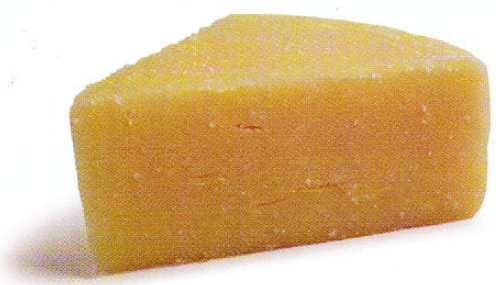
## Kashkaval

Le kashaval était déjà fabriqué avant l'Empire romain, et d'autres fromages semblables sont produits dans toute l'Europe de l'Est et l'Asie centrale. C'est un fromage à pâte filée, ce qui signifie que le caillé a été chauffé et étiré avant d'être salé puis affiné. Sa couleur va du jaune pâle au jaune-brun, et il possède une fine croûte naturelle.

SAVEUR Souple et friable, avec un goût salé, tranchant, presque amer, il a également un arrière-goût qui rappelle les oignons caramélisés.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage de table. Il peut être frit ou cuit au four dans des pâtisseries, ou encore râpé sur des légumes.

| |
|---|
| **HONGRIE** Partout |
| **Âge** 8 semaines |
| **Poids et forme** 7-9 kg, ronde |
| **Taille** D. 5-11,5 cm, H. 3-3,5 cm |
| **Lait** Brebis ou brebis et vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |



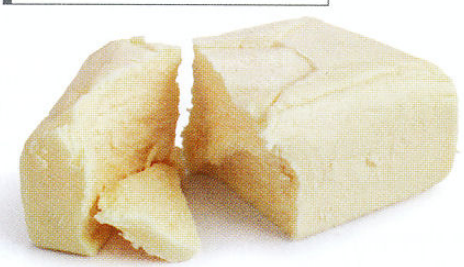
## Bryndza IGP

Le bryndza, qui est originaire de la région montagneuse des Carpates, a probablement été introduit par les Grecs. On trouve des fromages semblables dans toute l'Europe de l'Est.

SAVEUR Semblable à la feta (voir p. 258-259), mais plus mou, plus facile à étaler et pas aussi salé. Il possède une acidité citronnée et sa texture va du mou au ferme et au friable en fonction de son âge et du type de lait employé.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur du pain aux céréales chaud ou émietté sur de jeunes pousses de salade et des tomates. Également utilisé comme ingrédient dans le *bryndzové halušky* (des quenelles de pommes de terre au bryndza).

| |
|---|
| **SLOVAQUIE** Partout |
| **Âge** 4 semaines ou plus |
| **Poids et forme** 100-300 g, brique |
| **Taille** L. 7,5-12 cm, l. 5-10 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Brebis, chèvre ou vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



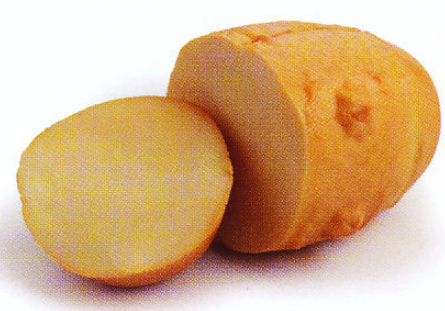
## Oštiepok IGP

C'est un fromage traditionnel au lait de brebis qui ressemble beaucoup à l'oszcypek polonais. Le caillé est pressé dans de magnifiques moules en bois faits à la main qui donnent à chaque fromage un aspect unique. Ils sont ensuite stockés dans les soupentes des maisons, où ils s'imprègnent de la fumée du foyer situé en dessous.

SAVEUR Fumé, légèrement salé, avec un goût de caramel provenant du lait. Il possède une croûte allant d'un jaune paille assez pâle à un brun orangé profond, en fonction de l'âge et du fumage.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage de table qui se marie bien avec les viandes séchées et les saucisses.

| |
|---|
| **SLOVAQUIE** Partout |
| **Âge** 1-4 semaines |
| **Poids et forme** 0,150-2 kg, variable |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |











## Beyaz peynir

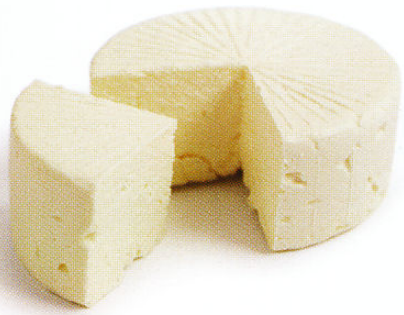
Connu sous le nom de "fromage blanc", ce fromage semblable à la feta est fabriqué et consommé en grandes quantités dans toute la Turquie. La recette varie légèrement d'un endroit à l'autre, et il peut être fait avec du lait de brebis, de chèvre ou de vache.

SAVEUR Le goût change de saison en saison en fonction du mélange de lait employé. Il peut aller de salé à très salé et de dur à mou. La version la plus recherchée est la plus crémeuse, fabriquée dans la région de Marmara.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage joue un rôle majeur dans la cuisine turque. On le retrouve au petit déjeuner, dans les salades, les en-cas ou comme farce pour les pâtisseries et les plats de légumes.

| |
|---|
| **TURQUIE** Partout |
| **Âge** À partir de 3 mois |
| **Poids et forme** 0,250-1 kg, variable |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis, chèvre ou vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Tulum

L'un des plus vieux fromages du monde, le tulum est fabriqué en remplissant des peaux de chèvre séchées avec du caillé frais pendant plusieurs semaines. Les peaux sont ensuite cousues et laissées ainsi pendant 3 mois. Puis, on les découpe pour servir le fromage.

SAVEUR Il est étonnamment doux, avec des saveurs aromatiques qui varient en fonction du lait et des saisons. L'erzincan, la variété la plus répandue, peut être assez fort et un peu amer.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage artisanal relativement cher. On le sert avec un peu d'huile d'olive, accompagné de fruits, de figues, d'olives ou de légumes crus.

| |
|---|
| **TURQUIE** Est de l'Anatolie et Égée |
| **Âge** À partir de 3 mois |
| **Poids et forme** 500-600 g, variable |
| **Taille** L. 10 cm, l. 10 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Brebis, chèvre ou un mélange |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Anari

L'anari est fait avec le petit-lait de l'halloumi, auquel on ajoute du lait de chèvre ou de brebis pour en améliorer la texture et le goût. Traditionnellement, s'il n'est pas consommé frais, il est salé puis séché dans un courant d'air sec et chaud. Aujourd'hui, on le chauffe doucement pour obtenir ce résultat.

SAVEUR Ce fromage blanc et plâtreux est mou, humide et crémeux, avec un goût de lait très délicat. Séché, l'anari est très dur et salé.

COMMENT LE DÉGUSTER L'anari frais se déguste avec des sirops de fruits ou à base de caroube. On l'emploie aussi pour faire des pâtisseries sucrées ou salées appelées bourekia. L'anari sec est râpé sur les salades, les pâtes ou dans les sauces.

| |
|---|
| **CHYPRE** Partout |
| **Âge** De quelques jours à quelques mois |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre et brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





# Halloumi

Né du besoin de conserver le lait et d'avoir des protéines pendant les mois d'hiver, lorsque les brebis et les chèvres cessent de produire du lait, l'halloumi était, et est encore, un des aliments principaux du régime chypriote.

Ce qui confère à l'halloumi sa place unique dans l'histoire culinaire est sa capacité à conserver sa forme et à ne pas fondre lorsqu'on le cuisine, mais également la provenance de son lait – l'étonnante race de mouflons qui fut introduite au néolithique et qui s'est adaptée à son environnement depuis des milliers d'années et fait aujourd'hui partie intégrante du pays. Malheureusement, les mouflons y sont aujourd'hui une espèce en voie de disparition, même si dans d'autres parties du monde on les élève pour la chasse.

Ils sont magnifiques, avec leur robe brun-rouge et leurs étonnantes cornes épaisses en spirale qui reviennent en arc vers l'arrière de leur crâne. Il y a encore de l'halloumi fabriqué traditionnellement dans les zones rurales, mais étant donné l'importante demande internationale il est maintenant produit en usine.



**Le mouflon,** *introduit lors de la période néolithique.*

| | |
|---|---|
| **CHYPRE** Partout | |
| **Poids et forme** 250 g, brique | |
| **Taille** L. 12 cm, H. 6 cm | |
| **Lait** Chèvre, brebis ou vache | |
| **Classification** Frais | |
| **Producteur** Divers | |



Bien qu'elles se conforment à la recette traditionnelle et emploient du lait de chèvre et de brebis, la plupart d'entre elles le mélangent à du lait de vache, car sa production n'est pas tributaire des saisons et il revient moins cher. Cela a bien sûr une influence sur le goût. Chypre a demandé le statut IGP pour l'halloumi.

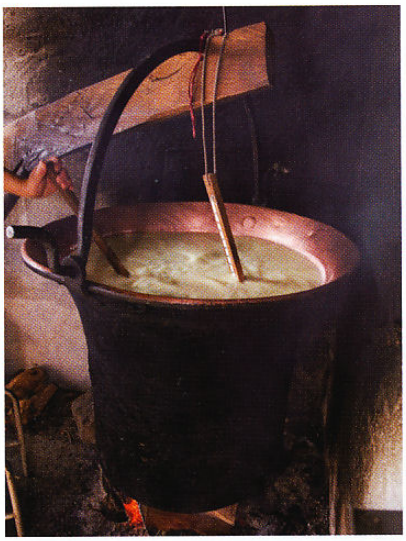
**SAVEUR** Salé et piquant avec une texture élastique ; les sucres qu'il contient caramélisent à l'extérieur lorsqu'on le cuit et lui donnent un agréable goût d'oignon sucré. Sa texture est souple, élastique et caoutchouteuse. Sa saveur varie selon les saisons et le type de lait employé. Les meilleurs sont faits avec du lait de chèvre et de brebis cru pendant les mois de printemps et d'été, lorsque les animaux paissent librement au milieu des myriades de fleurs sauvages, de graminées et de buissons rabougris qui couvrent cette île rocailleuse.

## COMMENT LE DÉGUSTER

Principal ingrédient d'un petit déjeuner, d'une entrée ou d'un repas chypriote, l'halloumi se sert habituellement avec des fruits frais comme le melon, les figues, ou avec des légumes. C'est le seul fromage qui ne fond pas lorsqu'on le chauffe, grâce à sa texture unique. Il est excellent coupé en tranches épaisses, grillé ou frit en canapé. Il est primordial de ne pas employer d'huile lorsque l'on fait frire de l'halloumi, car cela ferme le fromage et empêche les sucres de sortir. Le fromage perd alors sa saveur de caramel.

## À LA LOUPE

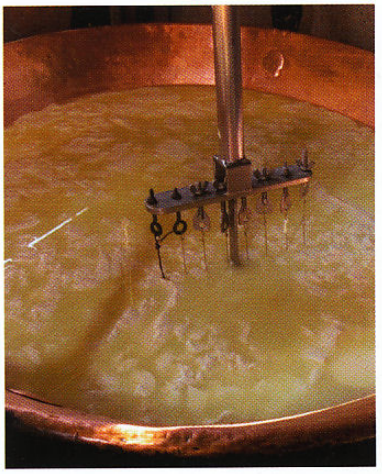
L'halloumi ressemble aux fromages italiens à pâte filée, qui sont étirés. Il est, quant à lui, pétri, ce qui lui donne sa texture dense et unique.



**LE CHAUFFAGE** Traditionnellement, on chauffait le lait de chèvre ou de brebis, ou un mélange des deux, dans un chaudron. Aujourd'hui, on y ajoute fréquemment du lait de vache et on le pasteurise dans des cuves en acier inoxydable.



*Au début, la croûte est encore luisante de la saumure dans laquelle le fromage est conservé.*



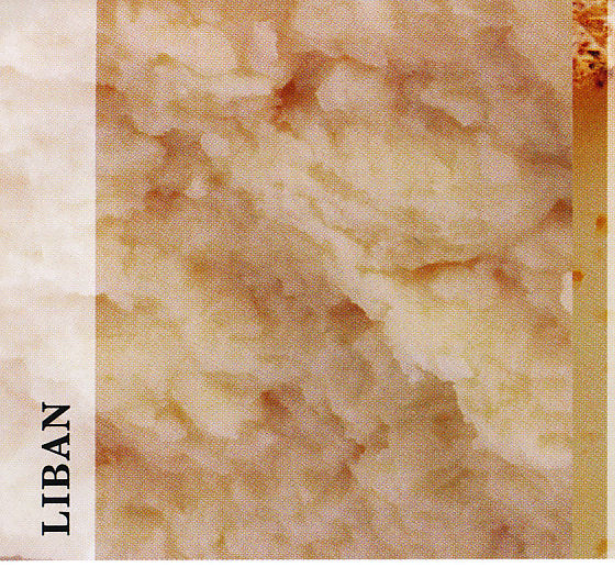
**LA DÉCOUPE DU CAILLÉ**
Le caillé est découpé avec des lames ou des fils métalliques sur un cadre, puis plongé dans le petit-lait chauffé pour le durcir et expulser plus de petit-lait.

*La texture, dense et ferme, le rend facile à trancher pour le faire frire ou griller.*

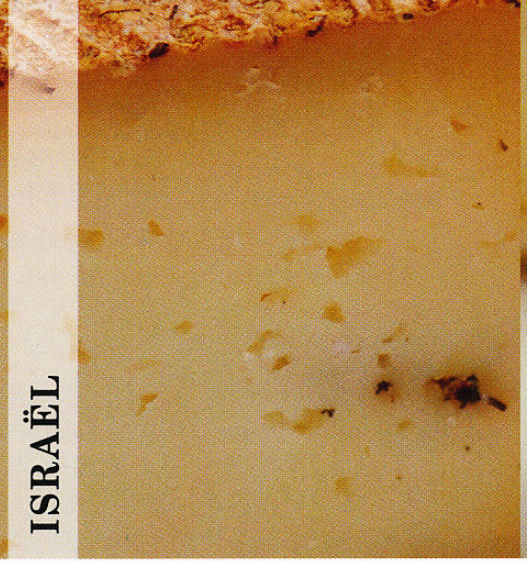


**LE PÉTRISSAGE** Lorsqu'il est encore légèrement caoutchouteux, le caillé est placé dans des moules en plastique où on le pétrit et où on le presse à la main pour extraire le petit-lait en excès et obtenir la texture souhaitée.

Bloc de fromage tranché



LIBAN



ISRAËL







## Akkawi

Comme pour la feta (voir p. 258-259), on fait parfois tremper l'akkawi dans de l'eau pour en ôter le sel afin de pouvoir l'utiliser dans des préparations sucrées. Son nom vient de la ville portuaire d'Acre. Il est encore produit dans de nombreux foyers, mais il est de plus en plus fabriqué industriellement en Europe pour le marché arabe.

SAVEUR Très blanc et ferme, avec quelques petits trous. Son goût est frais et salé. Il est légèrement gras lorsqu'il est fait avec du lait de vache.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est très polyvalent et c'est un ingrédient incontournable de nombreux plats libanais et moyen-orientaux, depuis les salades jusqu'aux pâtisseries, en passant par les en-cas.



| |
|---|
| **LIBAN** Partout |
| **Âge** 1-3 mois |
| **Poids et forme** Variable, brique |
| **Taille** Variable. L. 11-15 cm, l. 10-15 cm, H. 4 cm (photo) |
| **Lait** Brebis ou vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



## Inbar

La passion de Michal Melamed pour la fabrication du fromage naquit d'une visite dans une fromagerie suisse. Avec son époux, ils bâtirent leur laiterie dans le kibboutz Reshafim, en Galilée, et commencèrent à fabriquer des fromages de brebis et de chèvre. L'inbar est un hommage au style alpin.

SAVEUR Ferme mais souple, avec une croûte sèche et dure et un goût délicat, mais aromatique aux notes de noisette. Parfois parfumé avec des grains de poivre, du thym, du vin rouge, des graines de moutarde ou des piments.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages ou finement tranché dans des sandwiches. Râpé et grillé dans des plats de légumes.



| |
|---|
| **ISRAËL** Kibboutz Reshafim, Emek Hama'ayanot |
| **Âge** À partir de 2 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 7-8 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Fromagerie Shirat Roim |



## Ketem

Daniel et Anat Kornmehl font partie d'une nouvelle génération de fromagers israéliens qui ont créé une gamme de fromages de chèvre de style européen dans le désert du Néguev. Le ketem est inspiré du pélardon (voir p. 73), un fromage français très apprécié.

SAVEUR Sous sa croûte blanche ridée, la pâte est ferme tout en étant crémeuse. Il fond dans la bouche. Jeune, son goût est nettement caprin mais léger. Une fois affiné, c'est un fromage fort, salé et aromatique, avec beaucoup de caractère.

COMMENT LE DÉGUSTER Il trouve sa place sur un plateau de fromages. On peut également le griller ou le passer au four.



| |
|---|
| **ISRAËL** Tlalim, Ramat HaNegev |
| **Âge** 2-3 semaines |
| **Poids et forme** 160 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Fromagerie Kornmehl Family |







## Labane

Le labane (labne, labneh, laban, laben ou labeneh) est préparé à travers le Proche-Orient en égouttant du yaourt épais au lait entier dans un linge pendant toute une nuit. C'est l'un des ingrédients de base de la cuisine de l'est de la Méditerranée. Le meilleur est fait à base de lait de brebis, mais on en fabrique maintenant avec du lait de vache.

SAVEUR Ce fromage délicieusement riche et velouté possède un piquant frais et légèrement citronné. Ceux fait avec du lait de brebis sont d'une douceur exquise.

COMMENT LE DÉGUSTER On le mange traditionnellement au petit déjeuner, ou servi avec de l'huile d'olive, des herbes locales fraîches, des pignons et du pain à pita.



| |
|---|
| **ISRAËL** Partout |
| **Âge** Quelques heures |
| **Poids et forme** 250 et 500 g, en pot |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Vache, brebis, chèvre ou un mélange |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |



## Turkeez

La fromagerie de la famille Barkanit, fondée en 1978, a été l'une des premières en Israël. La famille a appris le métier en Europe. Ce fromage appétissant, fait avec le lait de leurs propres brebis qui paissent sur les pâturages de la vallée de Harod, est l'un de leurs meilleurs produits.

SAVEUR Il est velouté, avec une acidité rafraîchissante et une pointe de sel, tandis que les noix équilibrent le tout en lui donnant du croquant et un bon goût de noisette. Avec l'âge, il rappelle le roquefort (voir p. 82-83).

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages ou en morceaux dans des salades de fruits, avec des viandes fumées ou grillé sur des poires. Accompagnez-le d'un vin doux.



| |
|---|
| **ISRAËL** Kfar Yechezkel, Guilboa |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** 150 et 500 g, dôme |
| **Taille** D. 10 et 20 cm, H. 7 et 15 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Fromagerie Barkanit |



## Zfatit

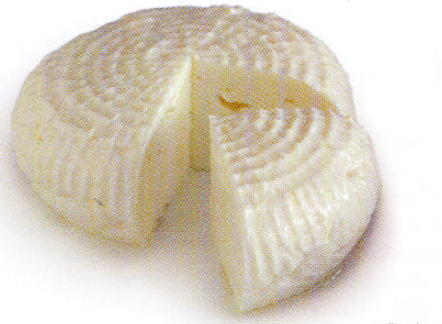
Ce fromage israélien réputé a d'abord été fabriqué à Safed (Zfat en hébreu), au XIX[e] siècle, par la famille Hame'iry. Il est maintenant confectionné dans de petits paniers par divers producteurs en Israël et dans le monde.

SAVEUR Il porte la marque des paniers et est un petit peu spongieux, avec un fort taux d'humidité et une texture soyeuse. La combinaison du sel et de sa douceur laiteuse en fait un fromage auquel il est difficile de résister. Il est souvent parfumé avec des herbes et des épices.

COMMENT LE DÉGUSTER À savourer par une matinée ensoleillée, avec une goutte d'huile d'olive, des tomates fraîches, du basilic, du poivre moulu et du pain au levain chaud.



| |
|---|
| **ISRAËL** Partout |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** 250 g, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |






# LES AMÉRIQUES

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE** En Amérique du Nord, la fabrication du fromage a commencé quand, au XVII[e] siècle, les premiers colons ont apporté leurs savoir-faire de production et de conservation du lait sous forme de beurre et de fromage. Le nombre de fromages fabriqués ne cessa d'augmenter avec l'arrivée d'autres colons européens. Les fromages de styles espagnol, suisse, hollandais, français, anglais et italien gagnèrent en popularité. Ce n'est qu'au milieu des années 1800 que la production industrielle démarra, et plus particulièrement dans le Wisconsin, l'« État du lait », avec ses riches et immenses pâturages et son climat idéal pour la production laitière. Aujourd'hui, il existe des centaines d'usines et de gros producteurs qui créent des copies des classiques européens aux côtés de centaines de fromagers artisans qui produisent à travers le pays des fromages aussi uniques et originaux que leurs fabricants et leur terroir.


VERMONT
Hartwell
MAINE
Bayley hazen blue, Constant bliss, Winnemere
VERMONT
Cabot clothbound
NEW HAMPSHIRE
Coupole
Blythedale farm camembert
Bourrée, menuet
Soft wheel, Twig farm square cheese
Tarentaise
Vermont ayr
Ascutney mountain cheese
NEW YORK
Dorset
Vermont shepherd
MASSACHUSETTS
MAINE
City of ships
MINNESOTA
VERMONT
Rosemary's waltz, R&R cheddar
Hubbardston blue
Widmers cellars aged brick cheese
Kunik
NEW HAMPSHIRE
WISCONSIN
MASSACHUSETTS
Ewe's blue
Great hill blue
Mona
NEW YORK
RHODE ISLAND
Big woods blue
Bad axe, O'cooch
Cave aged marisa
Triple cream wheel, Aged green peppercorn chevre
Brigid's abbey, Hooligan
MICHIGAN
Les frères
Pleasant ridge reserve
Bleu mont cheddar
Ouray, Eden
CONNECTICUT
Bridgewater round
PENNSYLVANIE
5 spoke creamery browning gold
IOWA
Telford reserve
Maytag blue
NEW JERSEY
OHIO
Mountain top bleu
Frisian farms mature gouda
DELAWARE
INDIANA
ILLINOIS
Fleur de la terre
VIRGINIE-OCCIDENTALE
MARYLAND
Everona piedmont
Old kentucky tome, Wabash cannonball
KANSAS
MISSOURI
VIRGINIE
KENTUCKY
Appalachian, Grayson
Awe brie
CAROLINE DU NORD
TENNESSEE
OKLAHOMA
Clemson blue
ARKANSAS
Belle chèvre
CAROLINE DU SUD
ALABAMA
GÉORGIE
OCÉAN ATLANTIQUE
Blanca bianca, Hoja santa
LOUISIANE
Pecan chèvre, Thomasville tomme
MISSISSIPPI
Fleur-de-lis
GOLFE DU MEXIQUE
Claire de lune
FLORIDE
N
200 km
Légende
★ Fromages AOC, DOC, DOP ou IGP
Seul lieu de production
Produit dans toute la région

**CANADA** L'histoire du fromage au Canada remonte à 1635, lorsque les colons français commencèrent à en fabriquer. Tout au long des siècles, les immigrants en provenance d'Europe, du Moyen-Orient et même de l'Inde apportèrent leurs recettes préférées, ajoutant de la diversité et du raffinement à la gamme de fromages disponibles.

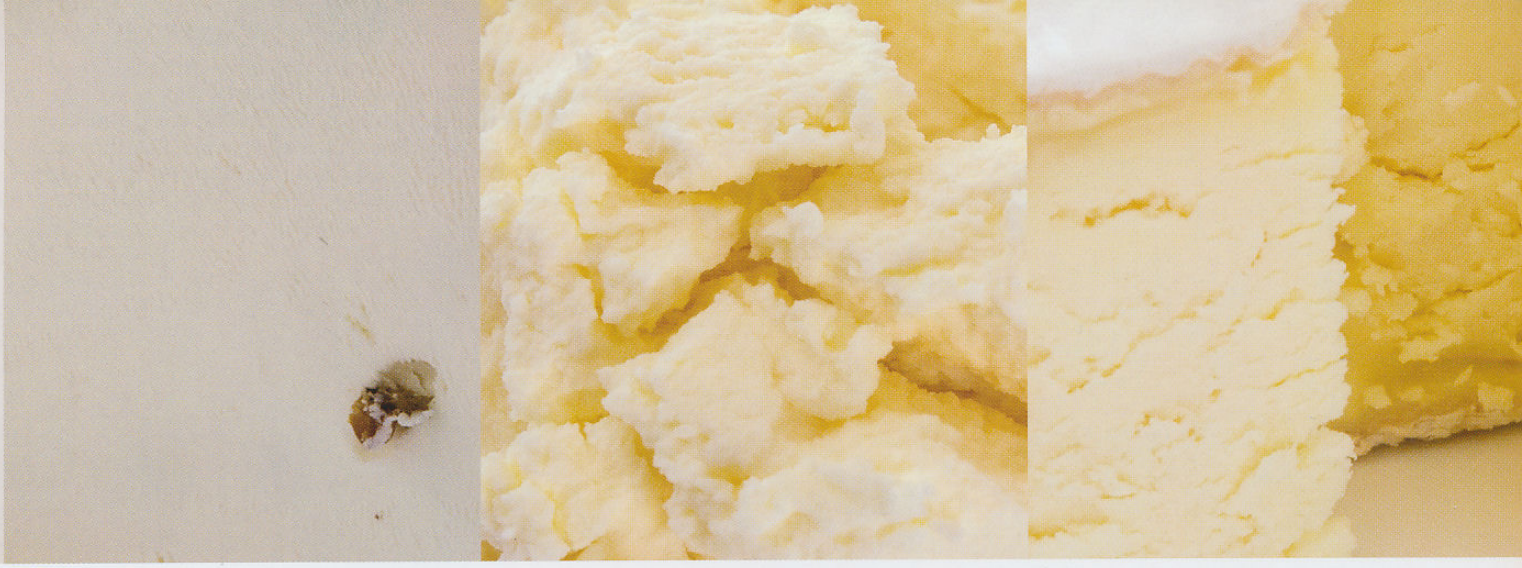
Jusqu'aux années 1990, les fromages étaient fabriqués dans de petites fermes pour la consommation locale ou dans de gigantesques usines qui produisaient des blocs de cheddar relevé. Le renouveau des artisans fromagers, qui employaient du lait de vache, de chèvre et de brebis, a amené les Canadiens à découvrir et à faire connaître les fromages exceptionnels de leur pays. Il existe aujourd'hui près de 200 sociétés qui en fabriquent, conséquence d'une consommation croissante.






**MEXIQUE** L'histoire du fromage mexicain remonte aux conquistadores espagnols du XVI^e^ siècle, qui introduisirent dans le pays des vaches, des chèvres et des brebis, ainsi que les pratiques agricoles nécessaires à la réussite de l'élevage. Les influences espagnoles se retrouvent ainsi dans de nombreux fromages mexicains, mais certains s'inspirent des styles italien ou portugais.

**AMÉRIQUE DU SUD** Sur ce continent plus connu pour son bœuf que pour son lait, la production de fromage a été, jusque récemment, limitée. Cependant, en raison de l'influence des immigrants espagnols, portugais et italiens, de nombreux hectares de pâturages ont été consacrés à la production du fromage, faisant de ce dernier un élément important du régime alimentaire et de l'économie.





## Aged green peppercorn chevre

Ces dernières années, Coach Farm s'est forgé une réputation de qualité irréprochable et a remporté de nombreux prix internationaux. Ils sont régulièrement présents lors des importants marchés fermiers de New York.

SAVEUR Ferme et friable, il dégage une aigreur citronnée qui est idéalement accentuée, sans être dominée, par la douce saveur des grains de poivre vert. La finale est délicate et pure.

COMMENT LE DÉGUSTER Subtil et complexe, il trouve idéalement sa place dans une salade d'été avec des légumes frais et des tomates mûres.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Pine Plains, New York |
| **Âge** 30 jours |
| **Poids et forme** 1,35 kg, brique |
| **Taille** L. 30 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Coach Farm |





## Alsea acre fromage blanc

Le climat tempéré de l'Oregon procure à la ferme familiale Alsea Acre l'environnement idéal pour produire tout au long de l'année des fromages de style européen.

SAVEUR Le lait de chèvre pur donne un goût frais et acidulé, accompagné de notes d'agrumes et de pignons. La finale laisse sur le palais un goût crémeux et complexe.

COMMENT LE DÉGUSTER Émiettez-le sur des salades de légumes frais, avec des raisins verts, des amandes et des croûtons grillés. Accompagnez-le d'un verre de roussanne frais.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Alsea, Oregon |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** 225 g, en pot |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Alsea Acre |





## Andante dairy picolo

Les fromagers de l'Andante Dairy, en Californie, s'inspirent des différents rythmes de la fabrication du fromage. Ce somptueux triple-crème combine du lait de jersiaise et de la crème fraîche.

SAVEUR Fabriqué avec du lait de vache frais, le picolo a un goût à la fois doux et acide assez plaisant, inspiré par le printemps. Correctement affiné, il fond dans la bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER À savourer avec du miel d'agrumes, une baguette et un verre de prosecco pétillant.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Petaluma, Californie |
| **Âge** 2-4 semaines |
| **Poids et forme** 125 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Andande Dairy |







## Appalachian

La fromagerie Meadow Creek, située dans le sud-ouest montagneux de la Virginie, trouve son inspiration dans plusieurs fromages européens traditionnels. L'appalachian ressemble un peu à la tomme française (voir p. 90-94).

SAVEUR Son goût est très délicat et vif, avec des notes végétales puissantes et une finale épicée. La texture est dense et caoutchouteuse, avec un fort arôme de moisi.

COMMENT LE DÉGUSTER L'appalachian fond bien, ce qui en fait un fromage idéal pour la cuisine. Toutefois, sa saveur est suffisamment forte pour que l'on puisse le déguster pour lui-même.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Galax, Virginie |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** 4,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Meadow Creek Dairy |





## Appel farms cheddar

Ce fromage est fait à l'Appel Farms, dans l'État de Washington, selon la technique anglaise authentique de cheddarisation (voir p. 180-181). Le lait provient d'un troupeau de 300 vaches nourries à l'herbe et à l'ensilage de maïs cultivé à la ferme. On trouve une variété parfumée avec des grains de poivre noir.

SAVEUR Il est affiné pendant au moins trois mois. Au fur et à mesure de sa maturation, les saveurs deviennent plus fortes au palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Ingrédient épatant dans un plat de macaronis au fromage fait maison, accompagné d'une bonne bière de type pils.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Ferndale, Washington |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 2,25 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Appel Farms |





## Ascutney mountain cheese

Les fromagers de Cobb Hill font partie d'un groupement de 23 producteurs agricoles. Ils fabriquent des fromages au lait cru avec un petit troupeau de vaches jersiaises. Engrais, additifs ou nourritures de synthèse sont exclus.

SAVEUR Bien qu'il s'inspire un peu des fromages alpins, l'ascutney mountain n'est pas aussi dense, mais possède tout de même une texture ferme. La saveur initiale, assez douce, se développe en une finale aigre-douce évoquant l'ananas.

COMMENT LE DÉGUSTER Sa douceur se mariera bien avec une bière au goût de houblon, comme une rousse légère, et un chutney salé.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Hartland, Vermont |
| **Âge** 6-10 mois |
| **Poids et forme** 4,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 38 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Cobb Hill Cheese |





## Ashed tomette

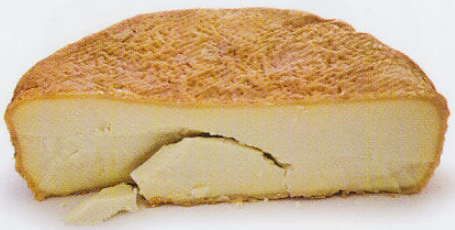
Depuis 1976, Ana et Gilbert Cox produisent des fromages primés avec le troupeau de chèvres alpines, lamancha et nubiennes de leur ferme au nord de la ville de Willits, dans le comté de Mendocino.

SAVEUR Ce disque étonnant couvert de cendres possède une texture ferme mais qui se détache en copeaux, avec un cœur blanc et crémeux qui dégage un subtil goût caprin et des tonalités de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez-le avec un cabernet, un plateau de fruits de saison et une baguette croustillante.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Willits, Californie |
| **Âge** 2-4 semaines |
| **Poids et forme** 60 g, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Shamrock Artisan Goat Cheese |





## Awe brie

Bien que l'awe brie soit inspiré par les fromagers d'Europe occidentale, il est produit dans une ferme située sur les collines du Kentucky. C'est le premier brie fabriqué aux États-Unis avec du lait cru. En fait, tous les fromages de chez Kenny sont faits avec du lait cru, en provenance directe de l'étable.

SAVEUR Le fromage est affiné pendant 60 jours. Son extérieur blanc comme la neige renferme un intérieur doré qui possède une texture soyeuse et une saveur robuste.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagnez-le de bourbon et de tranches de poires fraîches.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Austin, Kentucky |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** 900 g, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte fleurie |
| **Producteur** Kenny's Farmhouse Cheese |





## Barely buzzed

Ce fromage est frotté à la main avec un mélange de cafés sud-américain et indonésien finement moulus et de boutons de lavande française, auxquels on ajoute de l'huile pour extraire les éléments secs. Le barely buzzed est affiné dans des caves sur de l'épinette bleue de l'Utah. Son nom inhabituel lui vient d'un concours organisé par la Beehive Cheese Company en 2007.

SAVEUR C'est un fromage doux de style cheddar avec une saveur de noisette. Le frottage et le lait de jersiaise lui confèrent des notes de caramel et de café.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec du pain aux céréales bien dense et croustillant.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Uintah, Utah |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** 4,1-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Beehive Cheese Company |











## Bayley hazen blue

Depuis 2002, les Kehler ne produisent que des fromages à partir du lait d'un troupeau d'ayrshire pure race, mais la complexité et la sophistication de leurs produits illustrent l'incroyable quantité de recherche et de travail qu'ils ont dû mener dans leur quête de la perfection.

SAVEUR Doux et relativement sec, il libère une saveur complexe. Le bleu est présent dans l'attaque, légèrement poivrée, tandis que la finale est longue et crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se marie bien avec un porto ou des vins doux. Sa meilleure place est sur un plateau de fromages.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Greensboro, Vermont |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, cylindre |
| **Taille** D. 15 cm, H. 23 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Jasper Hill Farm |



## Belle chèvre

La Fromagerie Belle Chèvre, située à Elkmont, en Alabama, fait partie des rares fromagers du sud des États-Unis. Néanmoins, cette crémerie a remporté plus de 50 récompenses au fil des ans pour ses fromages de chèvre frais.

SAVEUR Ce fromage de style traditionnel français est très riche et onctueux, avec une saveur piquante et une finale herbeuse caractéristique.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se marie bien avec des fruits en bocaux et convient parfaitement pour toutes les recettes à base de chèvre frais. Vous pouvez aussi le servir nature, avec des amandes, des noix et un vin blanc frais.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Elkmont, Alabama |
| **Âge** Frais |
| **Poids et forme** 225 g, bûche |
| **Taille** D. 2,5 cm, L. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Fromagerie Belle Chèvre |



## Bellwether farms crescenza

Ce fromage est inspiré du crescenza (voir p. 116), un célèbre fromage italien, jusque dans sa forme carrée, mais il possède tout de même un petit goût de vent iodé californien.

SAVEUR Ce fromage fait à la main est mis en vente lorsqu'il n'a qu'une semaine. Il est d'un blanc laiteux et gorgé d'humidité. Le lait riche des jersiaises lui donne une saveur crémeuse, contrebalancée par une aigreur agréable et une finale de levure.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec une cuillère de compote d'abricot maison, une baguette fraîche et croustillante et un pinot blanc frais.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Petaluma, Californie |
| **Âge** 1 semaine |
| **Poids et forme** 1,5 kg, carrée |
| **Taille** L. 30 cm, H. 1 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Bellwether Farms |









## Big island feta

Dick Threlfall, maréchal-ferrant pendant 35 ans, aujourd'hui à la retraite, s'est plus particulièrement intéressé à la feta, au troupeau et à l'équipement, tandis que Heather, qui était dans le domaine vétérinaire, trait les chèvres et fabrique le fromage.

SAVEUR Il est doté d'un piquant plaisant et léger avec des notes de saveur inhabituelles, car, outre les pâturages classiques, les chèvres consomment des pousses de bambou et des feuilles de macadamia.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans une salade hawaïenne avec des noix de macadamia grillées, des jeunes pousses d'épinards et de l'ananas. Avec une bière blonde Kona Brewing Big Wave.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Honokaa, Hawaï |
| **Âge** 3-12 semaines |
| **Poids et forme** 450 g, brique |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Hawaiian Island Goat Dairy |





## Big woods blue

Bien qu'ils aient perdu une grande partie de leur troupeau lors d'un incendie en 2005, les Read ont entrepris de tout reconstruire avec l'aide de la communauté locale et d'associations du mouvement Slow Food. Ils continuent de produire ce magnifique fromage au lait cru qui ravit les amateurs de bleus.

SAVEUR Ce fromage crémeux et doux est à la fois abordable par les âmes sensibles et suffisamment complexe et surprenant pour les connaisseurs. Robuste et à peine salé, il fond dans la bouche comme du chocolat au lait.

COMMENT LE DÉGUSTER La complexité de ce fromage requiert un porto millésimé.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Nerstrand, Minnesota |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 3,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Shepherd's Way Farms |





## Blanca bianca

Cela fait plus de 20 ans que Paula Lambert travaille le fromage et s'inspire particulièrement de ses voyages en Italie. La Mozzarella Company a été fondée pour produire de la mozzarella fraîche, mais elle fabrique également de nombreuses créations de Paula, dont ce fromage lavé au vin blanc.

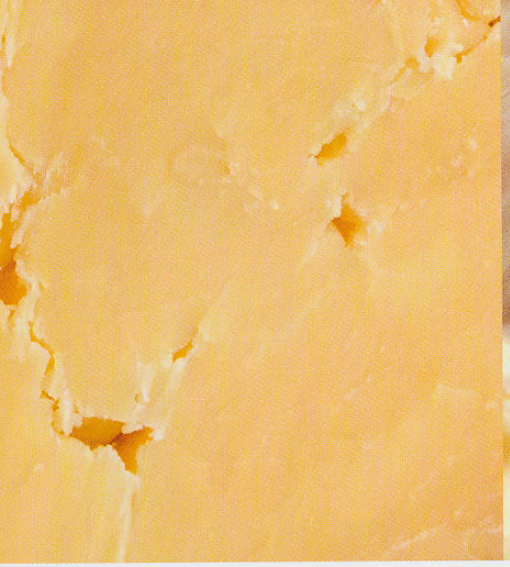
SAVEUR Riche et savoureuse, la pâte caoutchouteuse est bien présente en bouche et au nez grâce à ses douces saveurs florales. Pas particulièrement puissant au départ, il développe une certaine force en s'affinant.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain de seigle aux noix et aux raisins, et une bière légère.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Dallas, Texas |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 675 g, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle à croûte lavée |
| **Producteur** Mozzarella Company |









## Bleu mont cheddar

Willie Lehner, fils de fromager, s'est formé en Angleterre et en Suisse. Il achète son lait auprès de producteurs biologiques certifiés et fabrique son fromage dans les locaux d'autres fabricants. L'affinage se fait ensuite dans une grotte artificielle située sur sa propriété.

SAVEUR Ce cheddar fait à la main, moulé dans du tissu et doté d'une touche plaisante et goûteuse de terre fraîchement retournée, possède une saveur de moyenne à forte, avec d'agréables notes herbeuses et une finale persistante.

COMMENT LE DÉGUSTER Savourez-le seul ou accompagné de chutney et de figues sèches ou de dattes.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Blue Mounds, Wisconsin |
| **Âge** 12-18 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Bleu Mont Dairy |





## Blythedale farm camembert

À la ferme Blythedale, installée à Corinth, dans le Vermont, Becky et Tom Loftus produisent des fromages de style camembert et brie depuis 1994. Pour fabriquer ce fromage réputé, ils restent fidèles à leur recette éprouvée qui utilise le lait de leur troupeau de vaches jersiaises.

SAVEUR S'il possède la saveur riche et crémeuse que l'on s'attend à retrouver dans un fromage inspiré du camembert, sa croûte est plus souple et humide et son attaque plus aigre.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans un sandwich baguette avec du camembert et du jambon ou avec des biscuits salés et du champagne.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Corinth, Vermont |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Blythedale Farm |





## Bourrée

La ferme Dancing Cow (« vache qui danse ») a commencé à produire du fromage en 2006. Contrairement à de nombreux artisans fromagers, une fois que leur fromage est fait, Steve et Karen Getz le confient à des affineurs professionnels dans les caves de Jasper Hill. Ainsi, ils peuvent se concentrer sur la qualité de leur lait.

SAVEUR Bien que ce soit un fromage à croûte lavée, son arôme est relativement doux et floral. La texture est souple, riche et un peu collante au palais, avec une saveur d'arachides qui devient plus intense sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez le bourrée avec une bière forte et un peu de chutney.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Bridport, Vermont |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 450 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Dancing Cow Farmstead Cheese |

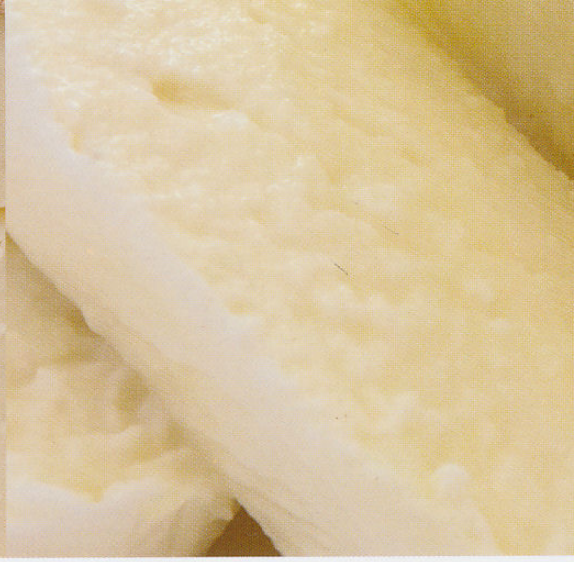






**MT TAM** Les marbrures rouges ou brunes et les pigments qui se développent sur la croûte sont progressivement recouverts par la moisissure blanche du *Penicillium*, mais, au fil de la maturation, elles réapparaissent à travers le blanc (voir p. 292).





## Bridgewater round

La firme Zingerman's a bâti sa réputation, toujours croissante, en commercialisant des aliments savoureux et produits traditionnellement, dont une large gamme de fromages, qui ont réussi à éduquer et à inspirer leur équipe et leurs clients. La fabrication du fromage s'est ainsi imposée à eux.

SAVEUR Fabriqué avec de la crème ajoutée et parsemé de poivre noir fraîchement moulu, le bridgewater round développe un goût et une sensation riches et soyeux, avec une note de champignons sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages avec des noix, des fruits secs et un chinon frais et fruité.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Ann Arbor, Michigan |
| **Âge** 4-8 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, boule |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Zingerman's |





## Brigid's abbey

Le brigid's abbey est le fromage le plus populaire d'une douzaine de variétés fabriquées chez Cato Corner, petite ferme familiale dont la haute qualité du lait de jersiaise fait la fierté. Dans le plus pur style fermier, la texture de ce fromage à croûte lavée évolue en fonction des saisons.

SAVEUR C'est l'hiver qu'il est le plus crémeux. Sa saveur est riche et terreuse, avec des notes de paille. En été, il est plus ferme et son goût est plus végétal.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec des crudités, dans des sandwiches au fromage fondu, avec de la bière.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Colchester, Connecticut |
| **Âge** 3-4 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Cato Corner Farm |





## Bubalus bubalis mozzarella di bufala

Bubalus Bubalis, fabricant de fromages traditionnels, est, en Californie, le seul producteur de mozzarella de bufflonne, de ricotta et de scamorza (mozzarella fumée).

SAVEUR Ce fromage frais au lait de bufflonne, d'un blanc pur, est moulé à la main en forme de boule. Il regorge de saveurs crémeuses et délicates et possède une finale soyeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Disposez des tranches de mozzarella sur du basilic frais, des poivrons grillés, des tomates jaunes, des olives concassées et des tranches d'aubergine grillées, arrosez d'huile d'olive. Servez avec un verre de friulano.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Gardena, Californie |
| **Âge** 1-7 jours |
| **Poids et forme** 225 g, boule |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Bufflonne |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Bubalus Bubalis |





## Cabot clothbound

L'origine de la crémerie Cabot remonte à 1919, lorsque fut fondée dans le Vermont une coopérative regroupant 94 fermiers locaux. Ce fromage au lait cru est en fait un cheddar enrobé d'étamine fait à la main de manière traditionnelle (voir p. 180-181) et vieilli dans les caves de la Jasper Hill Farm.

SAVEUR Son attaque est douce et beurrée sur le palais, mais sa finale est bien plus salée et lourde ; il a un goût aigre plus rond et plein qu'un cheddar classique, qui est plus acide.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec un pain rustique, du chutney fait maison et une bière. Il se marie également bien avec le vin rouge.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Montpelier, Vermont |
| **Âge** 12 mois ou plus |
| **Poids et forme** 5,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 46 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Cabot Creamery Cooperative |





## Cave aged marisa

Sid Cooke, maître fromager, tient la barre de cette grande crémerie du Wisconsin qui, même si elle produit des douzaines de variétés de fromages, fabrique chacune d'elles avec soin et amour. La majorité est au lait de vache, mais ce fromage est au lait de brebis.

SAVEUR Dense, moyennement ferme et à croûte naturelle, il possède un intense arôme floral et une saveur très douce en attaque qui, en se développant, devient plus salée. On perçoit une note de lanoline sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec de la confiture de fruits rouges ou de la pâte de coing et un bon pain complet.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** La Valle, Wisconsin |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 2,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Carr Valley Cheese Company |





## Charolais

Ce fromage fermier fait avec du lait de chèvre alpine présente une croûte qui crée un contraste appétissant avec son intérieur d'un blanc parfait. Il est produit par petits lots avec du lait d'un ou deux jours.

SAVEUR Il atteint son optimum vers 60 jours, lorsque les saveurs se mêlent en bouche avec les notes subtiles et délicates de la côte de Bodega.

COMMENT LE DÉGUSTER Un verre de champagne constitue un parfait accompagnement pour un plateau de charolais, particulièrement s'il est servi avec des pommes gravenstein, des noix grillées au miel et une baguette croustillante.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Bodega, Californie |
| **Âge** 60 jours minimum |
| **Poids et forme** 115-200 g, cylindre |
| **Taille** D. 5 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Bodega Artisan Cheese |









## City of ships

Ce petit producteur tâche de maintenir son activité à un niveau local en achetant son lait aux fermes voisines et en livrant son fromage à des commerces proches, mais son lait de haute qualité et son affinage exceptionnel valent la peine de faire l'effort de s'en procurer.

SAVEUR Doux au départ, il évolue vers des touches herbeuses et iodées, pour aboutir à une finale de caramel persistante et puissante qui enrobe la langue. Sa texture est serrée et caoutchouteuse, avec un léger croquant.

COMMENT LE DÉGUSTER Seul ou avec d'autres fromages de force moyenne et des biscuits légers à la texture douce.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Phippsburg, Maine |
| **Âge** 8 mois |
| **Poids et forme** 2,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 28 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Hahn's End |





## Clemson blue

Le clemson blue, aujourd'hui produit à la Clemson University, a été créé en 1941, époque à laquelle il était affiné dans un tunnel ferroviaire abandonné sous Stumphouse Mountain. Depuis la fin des années 1950, l'intégralité de sa fabrication et de son affinage se déroule sur le campus.

SAVEUR Sa texture est moyennement granuleuse et légèrement pâteuse, mais il s'ouvre rapidement contre le palais en une sensation exceptionnellement moelleuse. Sa saveur persillée s'équilibre avec une douceur rappelant le babeurre.

COMMENT LE DÉGUSTER Son intensité modérée permet de le marier à la fois avec des vins doux et des rouges plus fruités comme le merlot.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Clemson, Caroline du Sud |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 900 g, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Clemson University |





## Constant bliss

Son nom lui vient de la Révolution américaine, mais semble bien peu approprié pour un fromage au lait cru qui passe par la période d'affinage minimale autorisée aux États-Unis et possède une douceur normalement impossible à trouver dans ce pays.

SAVEUR Sa croûte sèche et fine a un arôme pierreux et une légère amertume enrobée par la saveur salée, beurrée, proche de celle du pop-corn, de la pâte. En s'affinant, il devient plus riche et souple, sans être coulant.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau avec d'autres fromages de première qualité. Pour un meilleur effet, servez-le avec du champagne et du caviar.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Greensboro, Vermont |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Jasper Hill Farm |











## Coupole

Allison Hooper a découvert l'univers de la fabrication du fromage en France dans les années 1970. En 1985, elle a fondé, avec Bob Reese, la Vermont Butter and Cheese Company, dont de nombreux produits laitiers ont été primés. Le coupole, saupoudré de cendres, rassemble les qualités les plus appréciables dans un chèvre de style français.

SAVEUR Souple et moelleux, sans être coulant. Vigoureux et doux à la fois.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait sur un plateau de fromages, dans une salade composée de noix, de poires et de fanes de radis ou de cresson.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Bare, Vermont |
| **Âge** 45 jours |
| **Poids et forme** 225 g, dôme |
| **Taille** D. 5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Vermont Butter and Cheese |





## Cranberry ridge farm chèvre

Cranberry Ridge Farm est l'un des trois fromagers installés à Asilla, où l'on produit du chèvre de style français avec le lait d'un troupeau de races alpines : mancha, nubienne et saanen.

SAVEUR Affiné pendant seulement une semaine, ce fromage frais possède une saveur subtile de lait de chèvre, légère et nette, avec une note citronnée délicate.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le simplement en fin de repas, avec des framboises jaunes fraîches mélangées à des feuilles de menthe et accompagné de champagne.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Wasilla, Alaska |
| **Âge** 1 semaine |
| **Poids et forme** 225 g, en pot |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Cranberry Ridge Farm |





## Délice de la vallée

Délice de la vallée est un nom qui rend hommage à la fois à la Sonoma Valley, en Californie, et à la saveur et à la délicatesse de ce fromage.

SAVEUR Ce fromage, qui est un mélange de lait frais de vache et de chèvre, a une saveur douce et crée une sensation crémeuse et délicate au palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec une sauce à l'huile d'olive et au citron, saupoudré de basilic frais et servi avec du pain de campagne et une bouteille de friulano frais.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Sonoma, Californie |
| **Âge** 1-7 jours |
| **Poids et forme** 225 et 900 g, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache et chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Sheana Davis |









## Dorset

Située dans la Champlain Valley, dans l'État du Vermont, la crémerie date du milieu du XIXe siècle. Elle a été revitalisée par le fromager Peter Dixon et d'autres acteurs qui produisent plusieurs fromages avec leurs troupeaux de vaches jersiaises et de chèvres oberhaslis.

SAVEUR Le dorset est un fromage légèrement lavé dans le style du taleggio. Sans être particulièrement relevé, ce fromage souple mais caoutchouteux présente le caractère beurré du lait de jersiaise, avec une saveur ronde et douce.

COMMENT LE DÉGUSTER Le sortir pour qu'il soit à température ambiante et que sa saveur s'ouvre. Délicieux avec un malbec et des fruits secs.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** West Pawlet, Vermont |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** 900 g, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Bardwell Farm |



## Eden

À une heure de route au nord de la ville de New York, la ferme Sprout Creek produit une large gamme de fromages avec son troupeau mixte et des méthodes traditionnelles et des pratiques agricoles durables. La production de lait est saisonnière. En parallèle, la ferme propose aussi des ateliers éducatifs pour accroître la connaissance des bonnes pratiques agricoles.

SAVEUR Légèrement lavé dans de la saumure ; sa saveur rappelle l'acidité des pommes, avec une finale pleine, longue et salée. La texture est souple et caoutchouteuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec du cidre.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Poughkeepsie, New York |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 35 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Sprout Creek Farm |



## Everona piedmont

Dans l'État de Virginie, la région du Piedmont se situe sur les contreforts des Blue Ridge Mountains. Le docteur Pat Elliot y dirige, depuis 1992, une ferme avec des brebis en parallèle à son activité médicale, elle aussi basée à la ferme. Everona produit également le stony man, un fromage au lait de brebis, une variété des versions parfumées ou « infusées » du piedmont, et un fromage lavé au vin rouge, le pride of Bacchus.

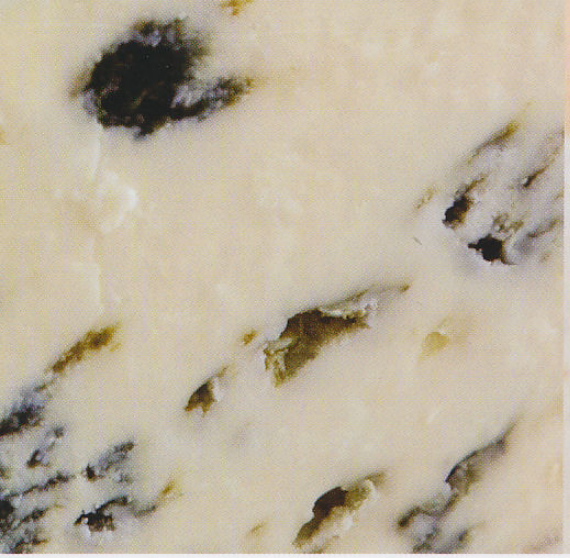
SAVEUR Ce fromage au lait de brebis est gorgé de notes de noisette, fruitées, voire florales, avec une finale crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Il se marie merveilleusement bien avec un sauvignon blanc frais, simplement servi avec des tranches de poires fraîches.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Rapidan, Virginie |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 675 g et 2,7 kg, ronde |
| **Taille** Variable, D. 20 cm, H. 7,5 cm (photo) |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Everona Dairy |













## Ewe's blue

Située dans la vallée de l'Hudson, dans l'État de New York, la société Old Chatham est devenue depuis 1993 l'une des plus importantes crémeries travaillant avec du lait de brebis de tous les États-Unis. Sa gamme de fromages et de yaourts sophistiqués et produits avec soin est largement diffusée dans le pays.

SAVEUR D'un style semblable au roquefort (voir p. 82-83), il est crémeux et humide, avec des poches de moisissure bleu-vert et des notes fruitées et beurrées ; il a toutefois une personnalité plus minérale et moins salée que son homologue français.

COMMENT LE DÉGUSTER Essayez-le émietté sur des salades ou simplement avec du pain et un verre de sauternes.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Old Chatham, New York |
| **Âge** 6-8 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Old Chatham Sheepherding Company |



## Fleur-de-lis

La laiterie Bittersweet Plantation produit plusieurs fromages artisanaux qui reflètent bien le riche héritage culturel cajun et créole de la Louisiane. Ce fromage triple-crème au lait de vache guernesey a été baptisé en hommage au symbole français qu'est la fleur de lis, les Français étant les fondateurs de la colonie de la Louisiane, toujours empreinte de leur esprit.

SAVEUR Affiné pendant quatre semaines, ce fromage à la croûte blanche et fleurie, doté d'un cœur moelleux et beurré, est un avant-goût de France en provenance de la Louisiane.

COMMENT LE DÉGUSTER Accompagner le fleur-de-lis avec un riesling léger et des noix de pécan de Louisiane.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Gonzales, Louisiane |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Bittersweet Plantation Dairy |



## Fleur de la terre

Située à l'extérieur d'Indianapolis, la crémerie Traders Point a été fondée par Jane et Fritz Kunz afin de préserver une activité fermière traditionnelle et protéger la terre du développement des banlieues. Leur ferme biologique produit du fromage toute l'année avec le lait d'un troupeau de vaches de race brune suisse.

SAVEUR Malgré un affinage long, le fromage conserve une saveur agréable et une finale acide. Sa pâte est moelleuse et légèrement caoutchouteuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Sa saveur fraîche s'apprécie au mieux avec des fruits frais et un poiré.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Zionsville, Indiana |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 5,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Traders Point Creamery |







## Fog lights

Ce magnifique fromage couvert de cendres et de moisissures tient son nom, tout comme le humboldt fog ci-dessus, du brouillard qui recouvre parfois la baie de Humboldt, sur la côte nord de la Californie où se trouve Cypress Grove.

SAVEUR Chaque disque, qui est enrobé d'une croûte fleurie, est affiné pendant quatre semaines, ce qui lui donne une finale élégante faite d'une saveur caprine riche et crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Tranché sur une salade de saison, avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique blanc ; accompagnez-le d'un vin de carignane. Vous pouvez également le servir avec des tranches de pommes ou en dessert avec des poires cuites au four.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Arcata, Californie |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Cypress Grove Chèvre |



## Les frères

Cette ferme de Waterloo, dans le Wisconsin, est dirigée par les quatre frères Crave et leurs familles. Avec le lait de leurs 950 vaches holstein, ils produisent des fromages qui illustrent leurs ascendances françaises et irlandaises, tels que le « les frères » et son « petit frère ». Ils font aussi de la mozzarella et du mascarpone.

SAVEUR Ce fromage à croûte lavée possède un arôme très doux aux légères notes d'argile. Sa croûte est tannée et caoutchouteuse et sa pâte molle et très riche a une saveur sucrée-salée complexe.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages avec des bières brunes et des fruits secs ou fondu sur des pommes de terre et des oignons grillés.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Waterloo, Wisconsin |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 675 g, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Crave Brothers Farmstead Cheese |



## Frisian farms mature gouda

La fabrication de gouda fermier selon la tradition hollandaise fait partie de l'attachement de la Frisian Farms à ses racines. Elle est située à côté de Pella, dans l'Iowa, où vit une communauté à dominante hollandaise qui a su préserver culture et traditions hollandaises. On y trouve du gouda jeune, vieux et fumé.

SAVEUR Noisette et tonalités fruitées, avec une finale crémeuse et douce.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un riesling, des raisins et des biscuits salés à la farine de blé.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Oskaloosa, Iowa |
| **Âge** 6-8 semaines minimum |
| **Poids et forme** 9,1 kg, ronde |
| **Taille** D. 35 cm, h. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Frisian |



## Goatzarella

Le lait biologique de ce fromage de style mozzarella, souple et élastique, vient d'une cinquantaine de chèvres, alpines et nubiennes, qui sont les animaux de compagnie de la famille et répondent toutes à leurs noms. C'est l'un des fromages de la Fraga Farm, parmi lesquels on trouve un chèvre classique et de la feta.

SAVEUR Fabriqué avec de la présure végétale, il est riche et crémeux, avec une saveur herbeuse de prairie et une finale à la texture soyeuse au palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Cuisiné. Il se râpe et fond parfaitement. Sur une foccacia aux herbes avec des tomates et de l'huile d'olive, accompagné d'un pinot noir de l'Oregon.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Sweet Home, Oregon |
| **Âge** 2-6 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, carrée |
| **Taille** L. 23 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Fraga Farm Goat Cheese |



## Grand queso

La mission que se sont donnée les Roth lorsqu'ils ont commencé à commercialiser du fromage aux États-Unis n'était pas d'en importer, mais plutôt d'employer traditions et techniques existantes. Bien que le grand queso évoque le manchego espagnol (voir p. 162-163), il possède une saveur qui lui est propre.

SAVEUR Son goût est plein et rond et son arôme est doux et beurré, tandis que sa texture est un peu collante, légèrement huileuse, mais sans être lourde.

COMMENT LE DÉGUSTER Le grand queso est un excellent choix pour les recettes espagnoles et mexicaines, qui nécessitent un fromage à pâte pressée à la saveur pleine. Servez-le râpé sur de la bruschetta garnie de tomates séchées.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Monroe, Wisconsin |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 2,25 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Roth Käse USA |



## Gravenstein gold

Le nom de gravenstein gold a été choisi en l'honneur de la gravenstein de Sebastopol, une variété de pomme locale dans laquelle le fromage est lavé et qui est un des fondements de l'économie et de la riche histoire de Sebastopol.

SAVEUR Lors de l'affinage du fromage, le lavage au cidre de pomme crée une gamme de saveurs équilibrées et complexes, parmi lesquelles des touches de pomme et de crème.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait en apéritif, le gravenstein gold s'apprécie particulièrement avec du cidre brut, des tranches de pomme et du pain aux graines de citrouille.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Sebastopol, Californie |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 1,35 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Redwood Hill Farm |







## Grayson

La laiterie Meadow Creek est située dans les Blue Ridge Mountains, dans le sud-ouest de la Virginie, à une altitude de 850 mètres. Selon les fromagers, l'exceptionnelle qualité du lait est due au bon air, à la qualité de l'eau, couplés à une activité agricole écologiquement responsable.

SAVEUR Ce fromage à croûte lavée et à l'odeur particulièrement puissante possède une saveur végétale forte tout à fait appropriée. Sa texture ferme tient bien au palais et sa finale est étonnamment pure.

COMMENT LE DÉGUSTER Il requiert des aliments très goûteux, comme des biscuits salés parfumés au poivre noir ou du pain de seigle avec de l'oignon confit.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Galax, Virginie |
| **Âge** 4 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, carrée |
| **Taille** L. 18 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Meadow Creek Dairy |



## Great hill blue

Cette vieille ferme laitière située au sud de Boston est dans la même famille depuis plus d'une génération. Elle achète du lait de jersiaises et de holsteins dans plusieurs fermes alentour, mais il n'est jamais pasteurisé ou homogénéisé. Le fromage qui en résulte a remporté de nombreux prix depuis son lancement en 1996.

SAVEUR Sa texture est étonnamment serrée et s'ouvre sur le palais comme du beurre frais. Piquant, avec une bonne attaque persillée, il est juste assez salé pour équilibrer sa douceur naturelle.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux tel quel ou dans une salade avec des pommes et du bacon ; mariez-le avec un riesling parfumé ou un viognier.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Marion, Massachusetts |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Great Hill Dairy |



## Gruyère surchoix

La famille Roth a quitté la Suisse pour s'installer aux États-Unis en 1900 afin d'employer l'excellent lait produit dans le Wisconsin. Dans l'industrie du fromage depuis des générations, elle produit un gruyère américain d'une qualité équivalente à son homologue suisse tout en ayant son caractère propre.

SAVEUR Ce fromage blanc et pâle possède un arôme et une saveur de pommes sèches avec une note de moisissure. Sa finale longue est salée et viandeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour une fondue. On peut aussi le servir avec différents salamis secs et du riesling.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Monroe, Wisconsin |
| **Âge** 9-19 mois |
| **Poids et forme** 7,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 35 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Roth Käse USA |



# Monterey jack

Également connu sous le nom de monterey sonoma ou, familièrement, « jack », le monterey jack a été baptisé par la Food and Drug Administration en 1955 pour englober toutes les variétés alors présentes sur le marché. Ses origines firent débat, et les personnages qui ont écrit son histoire sont aussi savoureux, colorés et marquants que le fromage lui-même.

Au milieu du XIXe siècle, Dona Juana Cota de Boronda fabriquait et vendait au porte à porte un fromage appelé queso del pais pour nourrir sa famille de quinze enfants. Dans le même temps, Domingo Pedrazzi de Carmel Valley créait un fromage semblable qui requérait la pression d'un instrument appelé un « housejack ». Il lui donna le nom de jack cheese de Pedrazzi. Toutefois, c'est David Jacks, un homme d'affaires local, astucieux et de mauvaise réputation, qui en revendiqua la paternité et qui, selon la légende, vola l'idée du queso del pais et commença à le produire de manière industrielle en employant le lait de ses 14 ranchs laitiers dans les années 1890. Il le commercialisa sous le nom de jacks' cheese. Ce qui ne fait aucun doute, c'est que David Jacks fut la première personne à fabriquer ce fromage à grande échelle. Cependant, selon des recherches menées par Wendy Moss en 1966, ce furent les moines franciscains qui amenèrent la recette d'Espagne, en passant par le Mexique, de ce fromage doux et crémeux alors connu sous le nom de queso blanco pais. Aujourd'hui, le monterey jack est l'un des fromages les plus appréciés aux États-Unis. Il représente 10 % de la production totale de fromage de l'État de Californie.



**L'affinage des meules** *de dry jack sur des rayonnages en bois dans une cave. Il dure en général de 7 à 12 mois.*

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Californie |
| **Âge** 1-12 mois |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle (monterey jack) ou dure (dry jack) |
| **Producteur** Divers |



**SAVEUR** Jeune, il est très doux avec un goût lacté. Parfois parfumé avec des épices, des poivrons ou des piments jalapeño. La version fermière est presque coulante, avec un arôme terreux de champignon, un goût doux et crémeux avec des touches de noisette et un piquant citronné. Le mezzo secco est un jack frais un peu plus ferme. Le dry jack est le plus ferme. Il a fait son apparition dans les années 1930 comme alternative au parmesan. Affiné pendant 7 à 12 mois, ou plus, il a un intérieur jaune doré intense avec une texture granuleuse et friable et un piquant plein, doux et rappelant la noisette. Le meilleur exemple est le dry jack fabriqué par Ig Vella de Vella Cheeses à Sonoma – une légende de son vivant.

**COMMENT LE DÉGUSTER**
Il est parfait grillé, en en-cas et dans de nombreux plats d'inspiration mexicaine. Il s'accompagne très bien d'une bière fraîche ou de cidre. Le dry jack est idéal pour les sauces, les omelettes, les soufflés, ou râpé sur des pâtes, des tacos ou des enchiladas. Il réclame toutefois la profondeur d'un grand vin de Californie.

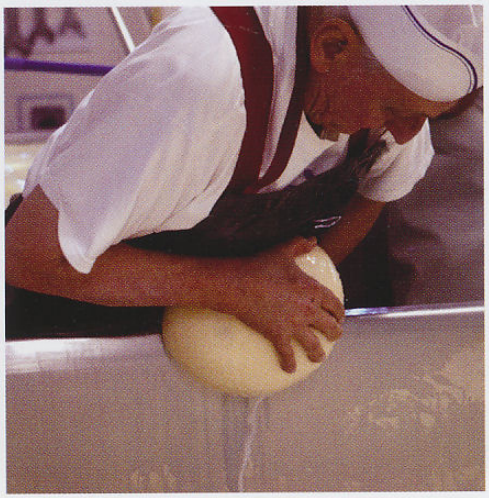
## À LA LOUPE

On trouve de nombreux jacks dans le commerce, et les parfumés connaissent un succès croissant. Jeune, mezzo secco ou sec (le processus de fabrication reste le même) : la différence tient dans l'affinage.

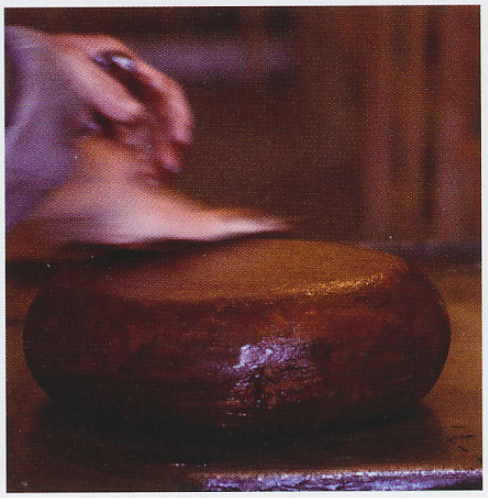


**LA MESURE DU CAILLÉ** Une fois que le petit-lait a été égoutté, le caillé est mesuré avec soin et placé dans des pièces carrées d'étamine qui sont ensuite nouées. Ils sont alors prêts à être mis en forme.





**LA MISE EN FORME** Il faut une grande habileté pour mettre en forme la masse de caillé de 5 kg en une boule homogène sans extraire trop de petit-lait.



**L'AFFINAGE** Les fromages sont vieillis pendant environ 5 semaines jusqu'à ce que leurs bords commencent à durcir. À ce stade, le fromage est mou et souple et prêt à être consommé en tant que jack jeune. Des variétés plus affinées sont enrobées à la main avec un mélange particulier d'huile végétale, de cacao et de poivre qui garantit un séchage lent du fromage pendant les sept mois suivants (voire plus).

*Le jack jeune est d'une couleur ivoire pâle, très doux et moelleux, et caoutchouteux avec de petits trous irréguliers.*

*Le long trempage dans de la saumure crée une croûte fine, à peine formée, qui peut parfois être cirée.*



Un monterey jack jeune entier



Une moitié de jack jeune









## Hartwell

Marisa Mauro et Princess MacLean ont fondé la crémerie Ploughgate en 2008, après s'être formées auprès de nombreux fromagers réputés du Vermont. Elles ont rapidement progressé et ont produit avec succès plusieurs excellents fromages doux de vache, de brebis et de lait mélangé.

SAVEUR Ce fromage traditionnel inspiré du brie est doté d'une croûte exceptionnellement bien développée, parfaitement équilibrée en termes de texture et de saveur, avec une pâte douce et pleine sans être lourde.

COMMENT LE DÉGUSTER Le hartwell est suffisamment robuste pour être servi chaud, zébré de miel et parsemé de noix.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Craftsbury Common, Vermont |
| **Âge** 30 jours |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Ploughgate Creamery |



## Hoja santa

Paula Lambert fabrique de la mozzarella dans sa crémerie située à proximité de Dallas depuis plus de 20 ans et a développé une gamme de fromages d'inspiration italienne. Ce fromage frais ressemble à un banon français (voir p. 34), mais emballé dans une feuille de hoja santa mexicaine.

SAVEUR Son caillé est très fin et procure une sensation de légèreté et de netteté en bouche. La saveur naturelle boisée de sassafras qui vient de la feuille le différencie des autres fromages frais de chèvre.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux sur du pain grillé, mais si vous voulez libérer toute la saveur de la hoja santa, essayez-le avec un chardonnay.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Dallas, Texas |
| **Âge** 4 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Mozzarella Company |



## Hooligan

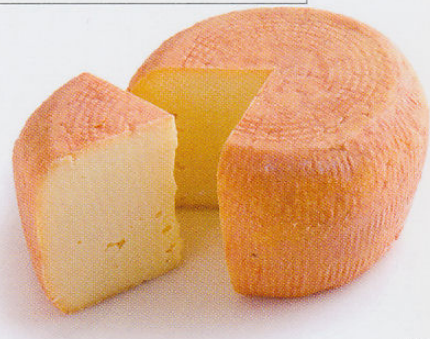
Le hooligan, un fromage à croûte lavée moulé dans un panier, est fabriqué par Mark Gillman, un maître d'école devenu fromager que l'on rencontre régulièrement sur le marché des fermiers d'Union Square, à New York. Cato Corner possède son propre troupeau de quarante vaches jersiaises non traitées aux hormones ou aux antibiotiques.

SAVEUR C'est le fromage le plus relevé et le plus réputé de Cato Corner. Son arôme est intense et légèrement fermenté, la texture est ferme mais humide, avec un soupçon de granulosité due à la croûte. Il fond sur le palais avec une finale douce et crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Fondu sur un toast avec un peu de tomate ou seul avec une bonne bière belge.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Colchester, Connecticut |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** 450 g, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Cato Corner Farm |









## Hubbardston blue

Actuellement dirigée par les Kilmoyers, la Westfield Farm produit depuis 1971 des fromages de chèvre divers et variés d'une qualité irréprochable. Le hubbardston est un bleu avec un extérieur bien fait. La moisissure d'un bleu vif se développe à l'extérieur plutôt qu'à l'intérieur, et, avec l'affinage, le bleu se couvre d'une croûte vert-de-gris caractéristique.

SAVEUR Il est très mou et crémeux, parfois coulant. Pas particulièrement relevé, il a des saveurs de champignon et une finale modérément persillée.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des biscuits salés à la farine complète, des figues fraîches et un blanc doux.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Hubbardston, Massachusetts |
| **Âge** 30-40 jours |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Westfield Farm |





## Kunik

Nettle Meadow abrite actuellement plus d'une centaine de chèvres ainsi qu'une multitude d'autres animaux d'élevage qui ont été recueillis ou mis à la retraite au long des années. Ce fromage est un triple-crème qui mélange de manière inattendue du lait de chèvre et de la crème des vaches jersiaises de la ferme.

SAVEUR Ce fromage étonnamment doux, qui rappelle le miel, procure une sensation en bouche proche de la crème anglaise lorsqu'il est frais et de celle du beurre s'il est un peu séché.

COMMENT LE DÉGUSTER Le kunik se marie parfaitement avec des pains très noirs comme le seigle. Il est indispensable de l'accompagner d'un verre de champagne.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Warrensburg, New York |
| **Âge** 2-4 semaines |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre avec de la crème de lait de vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Nettle Meadow Goat Farm |





## Larzac

Le long de la rivière Touchet, au sud-ouest de l'État de Washington, se trouve la première laiterie fermière travaillant avec du lait de brebis et des recettes inspirées de celles du sud de la France. Le larzac présente une fine couche de cendre de bois appétissante en son cœur.

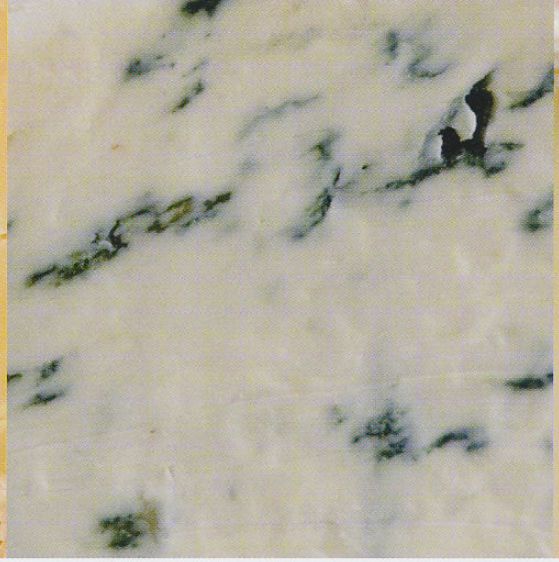
SAVEUR Fait à la main puis affiné en cave pendant un mois; sa texture est tendre et délicate, avec la saveur fraîche et douce du lait de chèvre.

COMMENT LE DÉGUSTER Tranché sur de la salade fraîche, de la betterave jaune et de l'huile d'olive. Avec une pilsner fraîche.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Dayton, Washington |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, dôme |
| **Taille** D. 10 cm base, 5 cm sommet, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Monteillet Fromagerie |










## Matos st george

Ce fromage a été créé en hommage à l'île de São Jorge, dans les Açores, d'où sont originaires Mary et George Matos. La famille Matos fabrique dorénavant son fromage fermier d'inspiration portugaise à Santa Rosa, en Californie.

SAVEUR Un parfait équilibre de saveurs crémeuses, denses et riches, avec une texture ferme semblable à celle du cheddar qui dégage des notes de prairie terreuses. Avec le temps, des cristaux croquants apparaissent qui arrondissent la saveur pleine de la crème du lait de jersiaise.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un excellent choix pour préparer des macaronis au fromage avec des tomates séchées et de l'huile d'olive, avec un verre de barbera.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Santa Rosa, Californie |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 4,1-7,3 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Matos St George |



## Maytag blue

Certainement l'un des fromages d'origine américaine les plus connus et les plus anciens, mais, en dépit d'une demande importante, il est encore produit à la main comme au début de sa production, en 1941. Bien qu'il soit affiné en grotte, il conserve un aspect d'une parfaite blancheur.

SAVEUR Sa saveur est étrange, proche du roquefort. Son attaque est crémeuse avec un léger goût métallique et sa finale tend vers un aigre-doux rappelant l'acidité du citron.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau, dans une salade, fondu sur un filet ou cuit au four dans un dessert à base de fruits.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Newton, Iowa |
| **Âge** 4 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, ronde |
| **Taille** : D. 18 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Maytag Dairy Farms |



## Menuet

Steve et Karen Getz ont commencé à produire du fromage en 2006 avec du lait biologique issu d'un troupeau composé d'une vingtaine de vaches jersiaises et guernesey. Leurs fromages au lait cru sont tous faits à la main avec du lait frais qui passe directement de la traite aux cuves à fromage.

SAVEUR Le menuet capture l'essence de la tomme traditionnelle. Son nez dégage un parfum de moisissure, sa saveur est salée et viandeuse, avec une finale intéressante évoquant le bouillon de légumes.

COMMENT LE DÉGUSTER Le charme apaisant et inhabituel de ce fromage doit se retrouver dans les mets qui l'accompagnent. Essayez-le avec des biscuits à l'avoine et du thé.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Bridport, Vermont |
| **Âge** 4 semaines à 3 mois |
| **Poids et forme** 900 g, ronde |
| **Taille** Variable, D. 20 cm, H. 7,5 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Dancing Cow Farm |







## Mezzo secco

Le mezzo secco n'est pas aussi dur que le monterey jack, mais il est plus ferme qu'un jack jeune et mou. Il a été fabriqué pour la première fois dans les années 1920, avant l'arrivée de la réfrigération, lorsque les denrées périssables étaient stockées dans des glacières et que le fromage évoluait comme il pouvait.

SAVEUR L'intérieur doré dense et souple du mezzo secco a une saveur pleine, riche et qui rappelle la noisette, rehaussée par un enrobage fait de poivre noir et d'huile végétale.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait pour les pique-niques. Vous pouvez aussi le trancher et le servir sur des grillades d'agneau avec un verre de pinot noir de Californie.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Sonoma, Californie |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 4,1-5 kg, ronde |
| **Taille** Variable ; D. 28 cm, H. 10 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Vella Cheese Company |



## Mona

La coopérative a commencé à fonctionner en 1997, pour aider les petites fermes qui élèvent des brebis à mieux se débrouiller face aux réglementations parfois complexes qui permettaient ou non de livrer le lait aux usines fabriquant du fromage. Elle regroupe aujourd'hui 15 laiteries et fabrique quelques produits sous sa propre marque.

SAVEUR Sa texture est très fine et légèrement granuleuse en bouche, sa saveur très douce, salée et pleine, et sa longueur dure souvent plusieurs minutes.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé sur des pâtes. Avec un pinot noir américain.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** River Falls, Wisconsin |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 5,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 35,5 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Brebis et vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Wisconsin Sheep Dairy Cooperative |



## Monet

Décoré avec des fleurs fraîches de souci, de bourrache et de pensées, le monet, un chèvre de style français produit par Dee Harley, est un vrai chef-d'œuvre pour le palais. Il reflète les magnifiques jardins qui environnent cette laiterie californienne située sur la côte.

SAVEUR La texture fraîche et nette, douce et moelleuse de ce chèvre est le résultat d'un soin particulier apporté au traitement du lait. On y retrouve des notes d'herbes de printemps tout au long de l'année.

COMMENT LE DÉGUSTER Sa décoration florale en fait un élément remarquable sur un plateau. Vous pouvez aussi le servir avec une salade du jardin et un pinot grigio frais.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Pescadero, Californie |
| **Âge** 1-3 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Harley Farms Goat Dairy |













## MouCo coloRouge

Ce fromager apprécie les changements de saison. Les saveurs du fromage changent au fur et à mesure de son affinage et de son évolution. Le coloRouge est frotté avec une solution à base de saumure afin d'obtenir une croûte rouge-orange avec son duvet caractéristique de moisissure blanche.

SAVEUR Il est moulé manuellement à la louche pour créer une texture douce et crémeuse sous la croûte. Il a également des connotations beurrées qui évoluent en notes complexes et épicées.

COMMENT LE DÉGUSTER Étalez le coloRouge sur des toasts croustillants et servez-le avec un porto tawny et des raisins rouges et blancs coupés en deux.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Fort Collins, Colorado |
| **Âge** 3-8 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** MouCo Cheese Company |



## Mt tam

Ce fromage triple-crème, vedette de la Cowgirl Creamery, est fabriqué avec du lait biologique de vache provenant de la Straus Family Dairy. Son nom vient du mont Tamalpais, une petite montagne située sur la côte de Marin County, en Californie du Nord, au-dessus de la baie de San Francisco.

SAVEUR Sous une croûte fleurie, épaisse et blanche, la texture du mt tam est crémeuse et dense, avec une saveur riche et une agréable finale fruitée.

COMMENT LE DÉGUSTER Le mt tam se marie particulièrement bien avec une pilsner blonde ou un fumé blanc, des abricots secs et du pain pugliese frais et croustillant.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Point Reyes, Californie |
| **Âge** 3-4 semaines |
| **Poids et forme** 60 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Cowgirl Creamery |



## Mountain top bleu

À l'origine, la Firefly Farms disposait de son propre troupeau de chèvres, mais ils ont fini par prendre la décision d'acheter leur lait à une coopérative amish locale, en Pennsylvanie, pour se concentrer exclusivement sur la production de fromage. Ils en font de plusieurs sortes, mais ce petit bleu est très original.

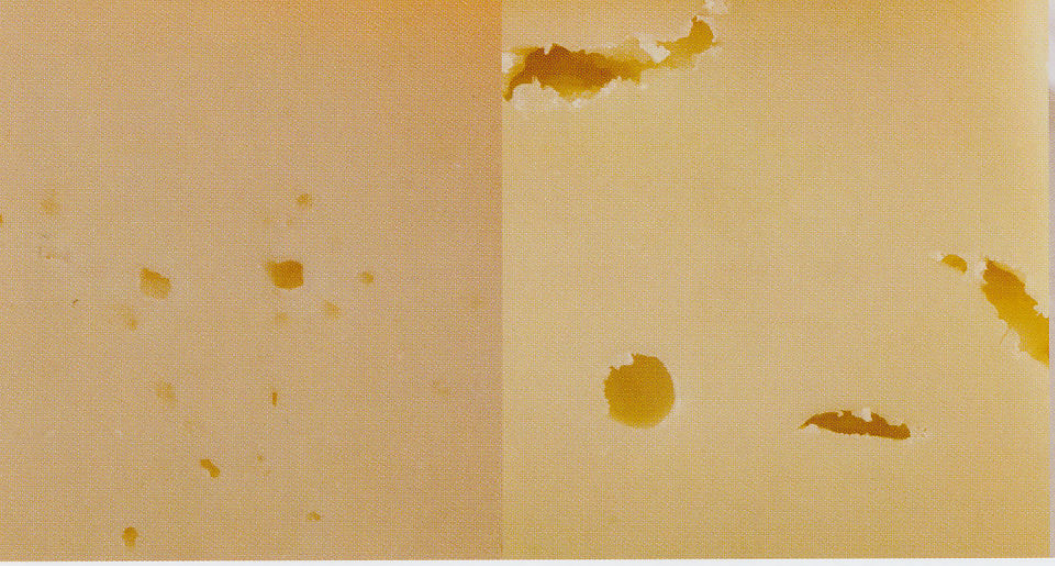
SAVEUR Sa forme de pyramide inhabituelle évoque la saveur unique du mountain top bleu. Le bleu s'équilibre subtilement avec des saveurs caprines herbeuses, éclatantes et agréables. Sa texture est douce et veloutée.

COMMENT LE DÉGUSTER Le fromager suggère de le servir avec des figues pochées. Un porto blanc constituera un accompagnement agréable.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Bittinger, Maryland |
| **Âge** 5 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, pyramide |
| **Taille** L. 10 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** FireFly Farms |







## Oakdale cheese company gouda

Walter et Lenneke Bulk, nés aux Pays-Bas, ont recréé les fromages de leur patrie d'origine, le gouda (voir p. 232-233) et l'édam (voir p. 230), au centre de la Californie. On le trouve nature ou parfumé avec des grains de poivre, d'ail, de moutarde ou des piments jalapeño.

SAVEUR Affiné à la perfection pendant environ 10 semaines, le fromage renferme des saveurs qui rappellent le caramel et les amandes grillées.

COMMENT LE DÉGUSTER Préparez un sandwich chaud avec de la baguette et une tranche de jambon de pays. Servez-le avec du sangiovese et des fruits frais ou secs.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Oakdale, Californie |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 4,1-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Oakdale Cheese Company |



## O'cooch

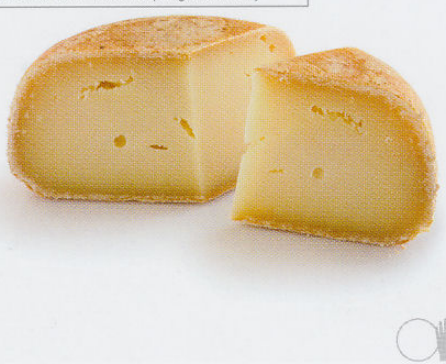
Hidden Springs, située dans une région du Wisconsin, Driftless Area, travaille en étroite collaboration avec ses voisins amish, qui emploient des méthodes agricoles traditionnelles. Le lait d'excellente qualité est produit par un troupeau de brebis frisonnes et lacaunes qui y prospèrent.

SAVEUR Ce fromage à la texture très ferme est friable et légèrement granuleux au palais, avec une saveur grasse, douce, et un goût de noisette très prononcé. Il dégage un délicieux arôme de brebis paissant sur des pâturages ouverts.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux avec du miel et des amandes, ou seul, avec un bon bourgogne rouge.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Westby, Wisconsin |
| **Âge** 4 mois |
| **Poids et forme** 900 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Hidden Springs Creamery |



## Old kentucky tome

Ce fromage de la ferme Capriole, qui a été fondée par Judy et Larry Schadd, est inspiré des tommes des montagnes européennes, mais sa croûte, couverte d'une fine moisissure blanche et poudreuse, est plus fine. La qualité de leurs fromages témoigne du soin que les Schadd apportent à leur troupeau de plus de 400 chèvres.

SAVEUR Sa texture lisse, d'un blanc pur, est légère au palais, avec un nez légèrement caprin et une note de noix grillée sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de nombreuses saveurs. Judy conseille une tomate jaune et de la confiture de gingembre. Avec un pinot noir ou un autre rouge léger.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Greenville, Indiana |
| **Âge** 4-8 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Capriole Farmstead Goat Cheeses |

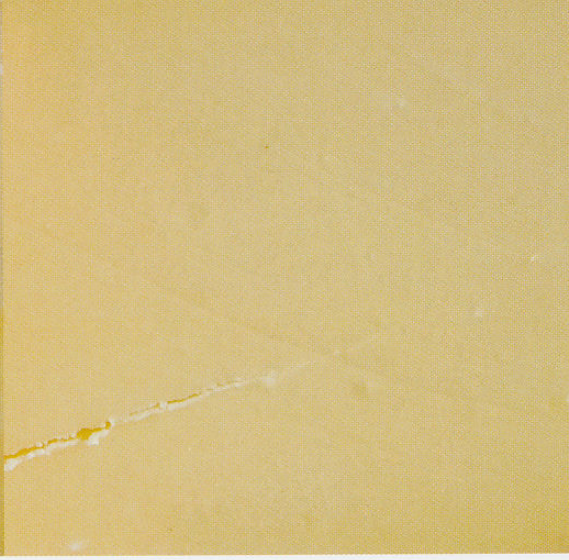




**ROGUE RIVER BLUE** Des feuilles de vigne trempées dans de la saumure enveloppent le fromage jeune afin que, lors de son affinage, les moisissures grises, bleues et blanches qui se développent à l'extérieur s'entremêlent avec les couches de feuilles et la croûte (voir p. 296).







## Pecan chèvre

La laiterie Sweet Grass, dans le sud de la Géorgie, produit dans sa ferme une variété de fromages de vache et de chèvre. Certains sont d'inspiration traditionnelle, mais celui-ci, avec l'ajout des noix de pécan de Géorgie, réputées dans le monde entier, est unique.

SAVEUR Il est couvert de noix de pecan moulues, ce qui lui donne un délicieux goût et une texture croquante. Le fromage lui-même est crémeux et plutôt fort, avec une croûte à l'attaque acide.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage est à son optimum lorsqu'on le consomme jeune. Le fromager suggère de le servir avec des pêches fraîches et parfumées lorsque c'est la saison.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Thomasville, Géorgie |
| **Âge** 3 semaines |
| **Poids et forme** 175 g, dôme |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Sweet Grass Dairy |



## Le petit chèvre bleu

Marin French est l'une des plus anciennes sociétés des États-Unis à n'avoir jamais cessé de faire du fromage. Elle se trouve dans le comté de Sonoma, en Californie. Chacun de ses produits illustre une profonde influence de la tradition française.

SAVEUR Affiné pendant 30 jours, ce fromage triple-crème inspiré du brie établit un bon équilibre entre des saveurs riches et un veinage bleu fin et délicat. Sa texture est crémeuse, avec un goût doux et subtil de poivre blanc.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur des toasts beurrés le matin et savourez-le avec de la confiture d'abricot et du jus de poire frais, ou marié avec un cabernet sauvignon bien charpenté.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Petaluma, Californie |
| **Âge** 30 jours ou plus |
| **Poids et forme** 115 g, ronde |
| **Taille** D. 5,5 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Marin French Cheese Company |



## Pleasant ridge reserve

Pour démontrer la supériorité de la qualité de leur lait, les familles Gingrich et Patenaude ont travaillé ensemble pour élaborer ce fromage d'inspiration alpine, fait à la main. Il n'est produit que du printemps à l'automne, et les vaches sont amenées chaque jour sur des pâtures fraîches.

SAVEUR Un lavage quotidien lui donne un arôme puissant. Jeune, sa saveur va de très fruitée à douce et légèrement aigre avec l'âge.

COMMENT LE DÉGUSTER Fondu, ou comme du gruyère (voir p. 240) dans de la fondue ou de la soupe à l'oignon.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Dodgeville, Wisconsin |
| **Âge** 8-12 mois |
| **Poids et forme** 5,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Uplands Cheese Company |



## Pondhopper

Tumalo Farms combine les méthodes traditionnelles hollandaises et italiennes de fabrication pour produire des fromages au lait de chèvre exceptionnels dans la Cascade Mountain Range.

SAVEUR L'intérieur, d'un blanc jaunâtre pâle, présente quelques minuscules trous et provoque une sensation lisse, crémeuse et souple, avec un goût de houblon équilibré par une acidité, née du lait de chèvre, évoquant la noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Le pondhopper se marie naturellement avec une bière au goût de noisette accompagnée d'un pain au levain parsemé de noix et de cerises sèches.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Bend, Oregon |
| **Âge** 2-12 semaines |
| **Poids et forme** 4,1 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Tumalo Farms |





## Queso de mano

Le fromager Jim Schott a créé son entreprise de fromage à partir de rien en 1989. En dépit des obstacles, la ferme produit aujourd'hui plusieurs fromages crus et pasteurisés très primés. Le queso de mano fut son premier fromage au lait cru.

SAVEUR Ferme et légèrement granuleux au palais. Ce n'est pas un fromage salé, mais il est modérément sec, avec une saveur robuste de noisette grillée et une finale épicée.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des amandes grillées, des cerises et du beaujolais.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Longmont, Colorado |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 2,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Haystack Mountain Goat Dairy |





## Rogue river blue

La crémerie Rogue, fondée dans les années 1930 par l'un des plus grands fromagers américains, Thomas Vella, connaît toujours un grand succès. Sous la direction de David Gremmels, le rogue river est devenu en 2008 le premier fromage au lait cru américain certifié pour l'exportation.

SAVEUR Enveloppé dans des feuilles de vigne et trempé dans de l'eau-de-vie de poire, il a une saveur profonde et intense. Ferme et à la fois humide et moelleux en bouche, il est crémeux et doux, avec une finale épicée.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des vins à dessert et des poires ou dans des desserts tels que des poires pochées ou un soufflé au calvados.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Central Point, Oregon |
| **Âge** 6-8 mois |
| **Poids et forme** 2,25 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Rogue Creamery |







## Rosemary's waltz

La crémerie Silvery Moon a été fondée en 2003 par Jennifer Betencourt, qui, après avoir étudié la fabrication du fromage à Cornell, a établi un partenariat avec la ferme Smiling Hill. Située dans une région relativement industrialisée de l'État du Maine, la ferme exploite pourtant toujours les mêmes pâturages intacts, qui appartiennent à la même famille depuis le XVIII[e] siècle.

SAVEUR Son goût est très frais et net, avec une texture friable. Le fromage prend les saveurs du romarin et du genièvre de la croûte sans être pour autant dominé.

COMMENT LE DÉGUSTER Sa douceur se prête à de nombreuses recettes. En copeaux sur des patates douces cuites au four.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Westbrook, Maine |
| **Âge** 1 mois |
| **Poids et forme** 1,35 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Silvery Moon Creamery |



## R&R cheddar

Fondée au XVIII[e] siècle, la ferme Smiling Hill est une antiquité en regard des standards américains. Leurs vaches holstein paissent sur des pâturages qui n'ont jamais connu ni engrais ni pesticides. En 2003, un partenariat a été établi avec la crémerie Silvery Moon, ajoutant ainsi la fabrication de fromages artisanaux à leur activité laitière.

SAVEUR Ce fromage doux présente une subtilité intéressante, avec une texture caoutchouteuse et un grain serré. Sa saveur est douce et pleine. Sa finale n'est pas salée, mais dégage une minéralité terreuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal fondu dans des sandwiches. Vous pouvez aussi l'apprécier seul avec une bière forte.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Westbrook, Maine |
| **Âge** 6 mois minimum |
| **Poids et forme** 7,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 35 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Silvery Moon Creamery |



## St jorge

La famille Fagundes fabrique des fromages inspirés de ceux des Açores, où Isabel Fagundes faisait du fromage à la fin du XIX[e] siècle. Le st jorge, le premier fromage produit par la famille, a été commercialisé en 2000, et, comme tous les autres, il est fait avec le lait de la traite du matin de leur ferme.

SAVEUR Avec une texture entre le cheddar et le gouda, ce fromage au lait cru a une saveur longue et lente à arriver à maturité. Après une attaque abrupte, il évolue vers une acidité crémeuse, douce et fruitée.

COMMENT LE DÉGUSTER Cet excellent fromage, lorsqu'il est râpé, constitue également un en-cas goûteux avec un verre de cabernet sauvignon.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Hanford, Californie |
| **Âge** Jusqu'à 3 ans |
| **Poids et forme** 2,7-3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Fagundes Old World Cheese |













## Sally jackson

Ce fromage à pâte molle est fabriqué par l'un des seuls fromagers américains qui produise son fromage manuellement au-dessus d'un feu de bois. Cette méthode traditionnelle donne au fromage une texture et une saveur uniques.

SAVEUR Enveloppé dans des feuilles de châtaignier, il est affiné pendant deux à quatre mois, et la couleur dorée que prend la pâte en raison du lait de vache guernesey vous invite à apprécier son essence florale avec des notes de crème sur le palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Chaque fromage mérite un verre de champagne ou une bière aux fruits pour parachever un repas entre amis.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Oroville, Washington |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 900 g, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Sally Jackson Cheeses |



## San joaquin gold

Son nom lui vient de la San Joaquin Valley, en Californie. Ce fromage américain est inspiré des fromages de montagne suisses. Il est produit avec le lait des vaches holstein de Farmstead, en accord avec la volonté du fromager de créer un produit dans la tradition européenne.

SAVEUR Il est affiné pendant 16 à 24 mois pour obtenir une saveur pleine, la couleur dorée du beurre et une texture friable. En vieillissant, les saveurs complexes de noisette et d'herbe se développent sur le palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpez-le dans un plat de pâtes à la crème et servez le tout avec un syrah san joaquin charpenté.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Modesto, Californie |
| **Âge** 16-24 mois |
| **Poids et forme** 13,6 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Farmstead Cheese |



## Seastack

Les formations rocheuses qui couvrent les côtes du Nord-Ouest ont inspiré les fromages produits à la crémerie Mt Townsend, dans l'État de Washington.

SAVEUR L'enrobage de cendres de végétaux et de sel de mer, préalable à l'affinage, est la clé de l'équilibre des saveurs de ce fromage à pâte molle. Il est unique en son genre, avec une texture soyeuse et des saveurs terreuses qui deviennent piquantes avec l'âge.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage parfait en pique-nique et en balade, servi avec une baguette fraîche et croustillante, un viognier et des fruits secs. Il conclura également de manière idéale un repas entre amis.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Port Townsend, Washington |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Mt Townsend Creamery |







## Sierra nevada

Il tient son nom des montagnes de la Sierra Nevada, en Californie. Les fromagers éponymes produisent toute une gamme de fromages naturels et biologiques, dont un cheddar et différents jacks aux parfums divers. Toutefois, leurs meilleurs fromages sont les crémeux, authentiques, à l'ancienne.

SAVEUR Le sierra nevada a une saveur et une texture de lait entier, avec des notes d'herbe tendre, de beurre chaud et un piquant de sel de mer sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Étalez-le sur un bagel ou fourré dans une omelette avec du saumon fumé et des fleurs de ciboulette et un verre de sauvignon blanc californien.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Willows, Californie |
| **Âge** 1-3 semaines |
| **Poids et forme** 200 g, en pot |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Sierra Nevada |



## Smokey blue cheese

La crémerie Rogue affine ses fromages dans des caves semblables à celles de Roquefort. Le premier bleu confectionné sur la côte Ouest ; ses producteurs ont décidé d'être les premiers à faire un bleu fumé. Le smokey blue était né.

SAVEUR Ce fromage est fumé au-dessus d'un lit de coques de noisettes locales, ce qui donne au bleu robuste et épicé une note de noisette avec une touche de caramel au lait et de fumé sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Une bonne manière d'apprécier un bel après-midi ensoleillé est de marier ce bleu fumé avec une bouteille de bière aux saveurs de chocolat noir et des tranches de baguette au blé meulé à la pierre.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Central Point, Oregon |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 2,25 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Rogue Creamery |



## Soft wheel

Michael Lee a commencé comme fromager détaillant, mais, depuis 2005, il produit son propre fromage avec un petit troupeau de 25 chèvres. Respectueux des saisons, il augmente souvent sa production de lait avec celle des vaches des fermes voisines.

SAVEUR Le soft wheel est un fromage relevé dont la croûte lavée est épaisse mais souple et poisseuse, tandis que l'intérieur est riche et caprin, avec des notes de châtaigne.

COMMENT LE DÉGUSTER Étalé sur du pain chaud et croustillant, servi avec des fruits secs et des noisettes et un blanc aromatique de style alsacien ou de la bière de froment.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** West Cornwall, Vermont |
| **Âge** 80 jours |
| **Poids et forme** 680 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre et vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Twig Farm |



## Surfing goat dairy quark

Dans cette ferme située sur les pentes ensoleillées du cratère de Haleakalā, sur l'île hawaïenne de Maui, les chèvres trouvent une végétation et des pâturages qui donnent au lait des saveurs régionales caractéristiques.

SAVEUR Il est moelleux au palais avec un goût doux et crémeux et une finale agréable et piquante de lait de chèvre.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez le quark avec des tranches de mangue fraîche et des noix de macadamia dans une salade verte. Pour une véritable expérience tropicale, accompagnez le tout d'une bière blonde Fire Rock de chez Kona Brewing Co.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Kula, Maui, Hawaï |
| **Âge** Quelques jours |
| **Poids et forme** 225 g, en pot |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Surfing Goat Dairy |



## Tarentaise

Les Putnam, qui ont fait leur apprentissage en Haute-Savoie, proposent une excellente interprétation américaine des fromages alpins en utilisant l'équipement et les techniques français et le lait biologique de leurs vaches jersiaises.

SAVEUR Sa couleur d'un doré profond se retrouve presque dans sa saveur aux notes chaudes et brûlées de caramel, avec une touche d'acidité sur la finale. Il dégage un arôme puissant évoquant les cerises lorsqu'il vient juste d'être découpé. Au départ, la texture est moyennement sèche, mais elle se ramollit ensuite en bouche.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez-le avec un vin de Savoie et des pommes. Il est également savoureux dans une fondue.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** North Pomfret, Vermont |
| **Âge** 8 mois |
| **Poids et forme** 8,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 50 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Thistle Hill Farm |



## Taupinière

Fabriqué dans la ville historique de Sonoma, ce fromage est inspiré du taupinière français traditionnel de Poitou-Charentes. Son nom est lié à sa forme.

SAVEUR Il n'est pas affiné très longtemps et il présente une texture dense et une saveur crémeuse agréable. Il est saupoudré d'une poudre de charbon de bois bleu-gris afin que sa pâte prenne une consistance moelleuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Faites-le légèrement chauffer au four et servez-le avec du pain croustillant et un vin rouge riche et charpenté comme le zinfandel.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Sonoma, Californie |
| **Âge** 2-6 semaines |
| **Poids et forme** 175 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Laura Chenel's Chèvre |







## Telford reserve

Les dirigeants de la ferme Hendricks, située à la sortie de Philadelphie, croient en une activité agricole de développement durable et emploient même des chevaux de trait pour les travaux de la ferme. Ils produisent une dizaine de fromages qui sont quasiment tous consommés par la communauté locale.

SAVEUR Délicieusement complexe, avec une attaque acide et une longue finale de caramel. Sa texture est ferme sans être friable.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de la bière, de préférence à fermentation basse, du pain au levain, du jambon de pays et de la moutarde forte.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Philadelphie, Pennsylvanie |
| **Âge** 10 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 40 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Hendricks Farm and Dairy |





## Thomasville tomme

La laiterie Sweet Grass se trouve sur un magnifique terrain boisé dans le sud de la Géorgie. Les Little possèdent un petit troupeau de chèvres et de vaches jersiaises avec lesquelles ils produisent différents styles de fromages. Celui-ci est inspiré de la recette des tommes pyrénéennes.

SAVEUR Sa saveur est assez douce, il possède une simplicité attirante comparable au lait fermier frais : nette, riche, légèrement douce et parfaitement équilibrée. La texture est caoutchouteuse et moyennement molle.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans des macaronis au fromage, auxquels il apporte de la richesse sans les dominer.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Thomasville, Géorgie |
| **Âge** 3-6 mois |
| **Poids et forme** 4,1 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Sweet Grass Dairy |





## Triple cream wheel

Coach Farm, avec son important troupeau de chèvres alpines, produit un lait exceptionnel et fabrique une large gamme de produits. Étant donné la faible production, chaque goutte de crème sert à fabriquer ce fromage de chèvre triple-crème à 75 % de matière grasse.

SAVEUR Il est dense, riche, doux et beurré, avec une subtile finale acide et une légère note de lait de chèvre. Il ne devient pas coulant ou liquide comme le font parfois les triples-crèmes.

COMMENT LE DÉGUSTER Trop fragile pour être cuisiné ; essayez-le plutôt avec du champagne ou, pour se faire plaisir, étalé sur des toasts de pain de mie grillé et coiffé de caviar.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Pine Plains, New York |
| **Âge** 20-30 jours |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 18 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Coach Farm |







**LE BLEU** On distingue clairement les endroits où la croûte a été percée par les tiges d'acier inoxydable. Ces dernières créent de fins tunnels qui permettent à l'air d'atteindre le cœur du fromage, favorisant le développement de la moisissure bleue ajoutée au lait.





## Tulare cannonball

Le tulare est fabriqué avec du lait de vache jersiaise selon la recette traditionnelle hollandaise de l'édam (voir p. 230), vieille de 500 ans. Il est ainsi nommé en l'honneur du comté de Tulare, où se trouve la laiterie et où le lait est le produit agricole le plus précieux.

SAVEUR On retrouve la texture crémeuse de l'édam, avec un arôme épicé et une finale légèrement salée. Il est affiné pendant au moins cinq mois, moment où sa saveur atteint son niveau de perfection.

COMMENT LE DÉGUSTER Pour un pique-nique, servez-le avec un assortiment de tranches de melon, saupoudré de pignons et accompagné d'un beaujolais fruité.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Visalia, Californie |
| **Âge** 5-6 mois |
| **Poids et forme** 1,35-2,25 kg, boule |
| **Taille** D. 12 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Bravo Farms |



## Tumalo tomme

Son nom fait référence à Tumalo, situé dans les Cascade Mountains, dans l'État de l'Oregon ; le terme tomme provient du fromage artisanal principalement produit dans les Alpes françaises. Il est fait avec le lait cru d'un troupeau mélangé de chèvres alpine, la mancha et saanen.

SAVEUR L'essence du pin des supports d'affinage se retrouve dans les saveurs pastorales qui viennent compléter les composants terreux de ce fromage à croûte lavée. La finale dégage des tons floraux.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du poiré, de la compote de poire et du pain aux noix croustillant.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Redmond, Oregon |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 1,8-2 kg, ronde |
| **Taille** D. 17 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Juniper Grove Farm |



## Twig farm square cheese

La quantité de lait de chèvre n'étant pas toujours suffisante, la Twig Farm a parfois recours à la pratique traditionnelle qui consiste à compléter avec du lait de vache. Toutefois, pour certains fromages, dont celui-ci, ils n'emploient que le lait de leur troupeau. Sa forme carrée irrégulière est due à la mise en forme réalisée dans une étamine.

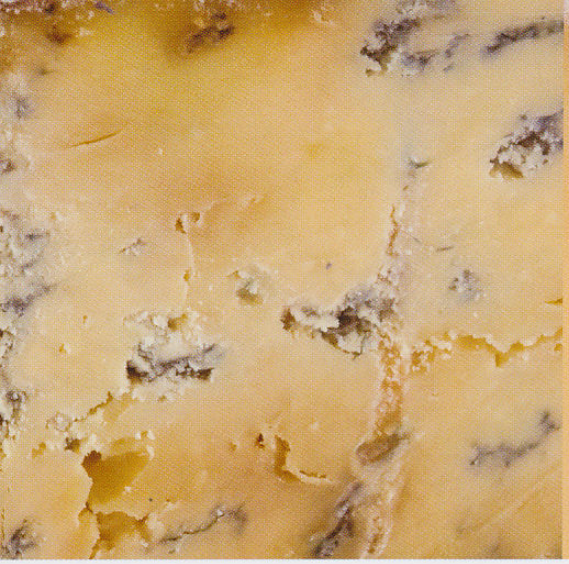
SAVEUR La noisette domine et évolue en une finale étonnamment moelleuse et douce. La croûte dégage une certaine âcreté, mais qui ne pénètre pas la pâte, ferme et dense.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec un miel de fleurs.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** West Cornwall, Vermont |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 900 g, carrée |
| **Taille** L. 10 cm, h. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Twig Farm |









## Vaquero blue

Cette ferme biologique produit divers fromages faits à la main au lait de brebis ou aux laits de brebis et de vache mélangés. Beaucoup, dont celui-ci, sont affinés en grotte sur la propriété. Leur production saisonnière implique une courte durée de vie, mais la patience est toujours récompensée par leur qualité exceptionnelle et leurs saveurs dynamiques.

SAVEUR Son apparence en dit long sur l'affinage en grotte. Moyennement fort, il sent un peu le moisi et est beurré et moelleux au palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Émietté dans des salades ou fondu sur votre steak. Mariez-le avec un merlot ou un riesling.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Milton, Vermont |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, cylindre |
| **Taille** D. 12 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Brebis et vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Willow Hill Farm |





## Vermont ayr

Ce fromager s'occupe d'un troupeau de vaches ayrshire, de plus en plus rares, dans une ferme de la Champlain Valley, dans l'État du Vermont. Le peu de fromages produits sont brièvement marinés dans de la saumure avant d'être mis en cave pour l'affinage.

SAVEUR Les pâturages de fléole des prés, de trèfle, de brome et de luzerne se retrouvent dans le fromage. La texture est serrée et rappelle la noisette, elle s'ouvre et devient crémeuse en bouche. La saveur s'intensifie et persiste avant de se dissiper.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau ou avec un vin de syrah.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Champlain Valley, Vermont |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 0,9-1,35 kg, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Crawford Family Farm |





## Vermont shepherd

Outre la fabrication de cet excellent fromage au lait de brebis vieilli en grotte, Patch Farm a également été le lieu de formation de nombreux apprentis fromagers. Pour mettre en avant l'importance du terroir, chaque roue de fromage est livrée avec un certificat détaillant l'activité du troupeau le jour de la production.

SAVEUR Délicieusement douce et concentrée, sa texture est très dense et s'épanouit bien en bouche. Fidèle au style pyrénéen, il a une longue finale douce et salée, avec des notes de lanoline.

COMMENT LE DÉGUSTER De manière classique, on l'accompagne avec une confiture de cerises noires, mais il est également très bien avec de la pâte de coing.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Putney, Vermont |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 1,35 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Vermont Shepherd Cheese |









## Wabash cannonball

Capriole, fondé par Judy Schadd, propose une gamme très personnelle de fromages de chèvre de style français sans cesse en évolution. Le wabash cannonball est un succès depuis des années et a remporté le prix de l'American Cheese Society en 1995.

SAVEUR Il est ferme et légèrement sec avec une croûte blanche et fine couverte de cendre. Il possède une saveur caprine et modérément acide et la croûte libère une note de moisi plaisante. La finale est riche et rappelle le babeurre.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec des fruits secs et du vin pétillant. Le pain ou les biscuits salés risquent de dénaturer sa saveur, il est donc préférable de le savourer tel quel.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Greenville, Indiana |
| **Âge** 3-10 semaines |
| **Poids et forme** 115 g, boule |
| **Taille** D. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Capriole Farmstead Goat Cheese |



## Winchester super aged gouda

Jules Wesselink est né et a grandi aux Pays-Bas, où il a appris les méthodes traditionnelles de fabrication du fromage. Il les a retrouvées pour produire ce « boere kaas », ou gouda fermier, très affiné.

SAVEUR La croûte, épaisse et lisse, protège un intérieur dense peuplé de myriades de trous et de minuscules cristaux de calcium qui croquent en bouche. Au bout de quinze mois, la saveur beurrée et douce devient plus tranchante et affirmée, avec une nuance de caramel mou.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, avec des amandes, du pain frais et croustillant et des pommes, avec une bière fraîche.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Winchester, Californie |
| **Âge** 15 mois |
| **Poids et forme** 5-5,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Winchester Cheese Company |



## Winnemere

Disponible du milieu de l'hiver jusqu'à la fin du printemps, il vaut la peine de patienter, et les légères variations qu'il présente d'une année sur l'autre augmentent le plaisir de l'attente. Comme les autres fromages de Jasper Hill, ce winnemere lavé à la bière reflète le savoir-faire européen.

SAVEUR Il possède une sorte d'âcreté douce, mais également des notes de pierre humide. Sa saveur pleine et suave possède un fumé rappelant le bacon, tandis que la texture de sa pâte est si parfaitement veloutée que l'on remarque à peine sa croûte douce.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec des bières douces ou du cidre, sur des rondelles de baguette légèrement grillée.



| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Greensboro, Vermont |
| **Âge** 2 mois |
| **Poids et forme** 550 g, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Jasper Hill Farm |



# D'autres fromages des États-Unis

Les fromages qui suivent sont rares – soit parce qu'on ne les trouve qu'à certaines saisons ou bien parce qu'ils sont produits dans des régions très isolées. De ce fait, il s'est avéré impossible de les photographier, mais comme ce sont des exemples importants et intéressants de fromages des États-Unis, nous vous les présentons.

Alors, lisez, savourez et en chasse !

## 5 spoke creamery browning gold

Le nom de 5 Spoke Creamery (la crémerie des 5 rayons) provient des longs voyages autour du monde effectués en bicyclette par deux amis. Tous les fromages sont faits sur place, à la main et de manière traditionnelle avec le lait cru d'un troupeau isolé de vaches nourries à l'herbe.

SAVEUR Ce fromage à pâte pressée est affiné pendant 24 mois jusqu'à ce qu'il soit gorgé de riches saveurs beurrées et présente une texture ferme semblable à celle du cheddar.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des amandes grillées, une baguette fraîche et une bière blonde.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Port Chester, New York |
| **Âge** 24 mois |
| **Poids et forme** 4-4,9 kg, cylindre |
| **Taille** D. 16 cm, H. 19 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** 5 Spoke Creamery |



## Alpine lakes creamy bleu

Le lait de ce bleu vient d'un troupeau de brebis frisonnes et lacaunes. On y introduit ensuite du *Penicillium roqueforti* pour lui donner une véritable saveur de bleu et une apparence rustique.

SAVEUR Il est affiné et mis sur le marché après 60 jours, quand il est riche, moelleux et crémeux au goût, avec un cœur ivoire marbré de bleu. Sa saveur s'intensifie avec l'âge.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages avec des prunes, des cerises et une miche de pain walnut levaine (au levain et aux noix) croustillante, accompagné d'un porto blanc.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Leavenworth, Washington |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** D. 6 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Alpine Lakes Sheep Cheese |



## Ancient heritage scio

Les fromagers de l'Ancient Heritage Dairy furent impressionnés par la saveur et la texture du fromage de brebis européen traditionnel et décidèrent donc d'en recréer un chez eux, en Oregon, en hommage aux fromagers du Vieux Monde.

SAVEUR Les saveurs caractéristiques de ce fromage de brebis brut et affiné pendant deux mois se distinguent par un goût doux, humide et dense au palais, avec une note de noix grillées sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des amandes, du pain frais et une bière brune au goût de noisette.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Scio, Oregon |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** 2,25 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Ancient Heritage Dairy |



## Bad axe

Située sur les collines rondes de l'ouest du Wisconsin, la ferme Hidden Springs est une laiterie durable produisant du lait de brebis en alliant tradition, biologique et juste assez d'équipement et de sciences modernes pour une qualité optimale. Le bad axe fait référence à une rivière qui coule dans la Westby Valley.

SAVEUR C'est un délicieux fromage à pâte molle, crémeux et doux. La saveur de la crème du lait de brebis perdure agréablement dans le palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec une baguette fourrée de roquette et de tomates lors d'un pique-nique, l'après-midi.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Westby, Wisconsin |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 2,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Hidden Springs Creamery |



## Beechers flagship reserve

Ces magnifiques roues formées dans du tissu, affinées comme du cheddar grand cru, sont inspirées du cheddar anglais traditionnel (voir p. 180-181). Elles sont produites avec des méthodes semblables, la croûte est ainsi protégée pendant l'affinage. Le lait employé est un mélange de holsteins et de jersiaises.

SAVEUR À 13 mois, le goût de cheddar a une saveur crémeuse et nette ainsi qu'une texture ferme et légèrement friable et une finale fruitée.

COMMENT LE DÉGUSTER En tranches avec un pâté de campagne, une baguette croustillante au levain et une bière brune au goût de noisette.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Seattle, Washington |
| **Âge** 12-16 mois |
| **Poids et forme** 7,2 kg, cylindre |
| **Taille** D. 20 cm, H. 23 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Beechers Handmade Cheese |



# Bleu age

Rollingstone Chevre a été le premier producteur de fromage de chèvre fermier de l'Idaho. La première chèvre fut achetée pour fournir du lait à la famille ; ils possèdent aujourd'hui plus de 300 têtes et ils produisent nombre d'excellents fromages, parmi lesquels ce bleu singulier à la moisissure externe.

SAVEUR Sous la couche épaisse et bleu foncé de *Penicillium roqueforti* se trouve une couche molle, fine et presque liquide, puis un intérieur ferme au goût de noisette. Il a un goût caprin caractéristique et un piquant persillé et épicé.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec des noix, des tranches de poire et un riesling.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Parma, Idaho |
| **Âge** 30 jours |
| **Poids et forme** 175 g, ronde |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Rollingstone Chevre |



# Brindisi fontina

Brindisi est le nom de jeune fille de la mère du fromager Rod Volbeda, et le fontina (voir p. 117) est l'un des fromages italiens les plus connus, fabriqué dans les Alpes depuis le XII^e^ s. Cette version américaine est fabriquée avec 100 % de lait de vache jersiaise.

SAVEUR Le lait de jersiaise lui donne sa couleur dorée, une sensation riche et moelleuse au palais, un arôme et une saveur puissants. Il a une attaque de noisette et une finale crémeuse et douce.

COMMENT LE DÉGUSTER En fondue à l'eau-de-vie, accompagné de pain noir, de pommes de terre rôties, de pommes et d'un verre de calvados.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Salem, Oregon |
| **Âge** 3-9 mois |
| **Poids et forme** 3,6-4,5 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Willamette Valley Cheese Company |



# Carmela

Le nom de la structure qui produit ces fromages, Goat's Leap (le bond de la chèvre), reflète l'énergie et la personnalité des chèvres la mancha qui paissent dans cette ferme et la vie agréable qu'elles mènent sur les collines de la Napa Valley, en Californie.

SAVEUR Ce fromage au lait cru, à la fois élégant et sophistiqué, est salé à la main et saupoudré de paprika. Le carmela est doux au goût et développe une finale caprine fraîche et crémeuse. Il est à son optimum à 12 mois d'affinage.

COMMENT LE DÉGUSTER Lors d'un brunch dominical, avec des gâteaux au miel, des cerises et une bière lambic à la cerise.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** St. Helena, Californie |
| **Âge** 12 mois |
| **Poids et forme** 2,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Goat's Leap Cheese |



# Cayuse mountain goat

Clare Paris fabrique des fromages de chèvre et de brebis, dont le shepherd's gem, un brebis à pâte pressée, le rosa rugosa, un brebis et chèvre mélangés à pâte molle, et le cayuse, nommé en référence à un sommet montagneux du comté d'Okanogan.

SAVEUR Il possède une texture dense et crémeuse, un caractère complexe et subtil qui rassemble les notes d'herbe et de noisette d'un fromage de chèvre sans le goût caprin sauvage des chèvres de style français.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur une assiette de fromages avec de la charcuterie, des olives aux herbes et un zinfandel savoureux.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Tonasket, Washington |
| **Âge** 5-7 mois |
| **Poids et forme** 1,8-2,25 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Brebis et chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Lakhaven Farmstead Cheeses |



# Claire de lune

Ce fromage à pâte molle représente une partie de l'héritage des fromages de chèvre biologiques fermiers de Pure Luck Texas. La ligne de conduite a été établie par Sara Bolton en 1979, et ses trois filles la font perdurer. Elles ont aujourd'hui 100 chèvres nubiennes et alpines qui paissent sur les deux hectares achetés par Sara.

SAVEUR Affiné pendant deux à six mois ; l'intérieur souple est gorgé de saveurs caprines douces et crémeuses accentuées par des notes piquantes sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un verre de cabernet franc, des raisins de Corinthe et une baguette aux noix.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Dripping Springs, Texas |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 1,13 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Pure Luck Texas |



# Creamery subblime

Ce fromage ne doit pas seulement son nom à sa saveur, mais à « Subby », une chèvre la mancha femelle qui s'était cassé le cou et ressemblait à un sous-marin pendant sa convalescence. Tous les fromages de l'Estrella Family Creamery sont faits avec du lait cru et les animaux paissent sur des pâturages naturels et biologiques.

SAVEUR Au bout de deux mois d'affinage, sa pâte atteint la perfection. Il dégage une délicieuse note caprine et un piquant d'air marin sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec une baguette, des tranches de pomme, un peu de miel sauvage et un chardonnay de l'État de Washington.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Montesano, Washington |
| **Âge** 60 jours |
| **Poids et forme** 225 g, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Estrella Family Creamery |



## Elk mountain

Sa fabrication à pâte molle est basée sur la méthode utilisée pour des fromages de montagne européens comme la tomme des Pyrénées (voir p. 91). Cette version américaine a été baptisée d'après Elk Mountain, une montagne à proximité de la Rogue River, en Oregon, là où il est fabriqué.

SAVEUR Le meilleur moment pour le consommer est lorsqu'il a été affiné pendant 6 mois. Ce fromage est lavé dans de la wild mountain oregon, une bière locale, et sa pâte a une saveur très beurrée et une texture ferme.

COMMENT LE DÉGUSTER Mariez-le avec de la confiture de figues et appréciez le tout avec une bière Elk Mountain.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Rogue River, Oregon |
| **Âge** 6 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Phoila Farm |



## Ferns edge goat dairy

La laiterie Ferns Edge est nichée aux pieds du mont Zion, situé dans les Cascade Hills de l'État d'Oregon. Le fromage frais et artisanal du même nom est confectionné à la main avec le lait biologique des chèvres de la ferme et assaisonné d'herbes cultivées sur place.

SAVEUR Ce chèvre frais et parfumé est fait à la main pour obtenir une texture souple et délicate, suivie en bouche par une finale douce et crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des poires, des amandes blanchies, une baguette et un verre de viognier frais.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Lowell, Oregon |
| **Âge** 1-3 semaines |
| **Poids et forme** 115 g, bûche |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Ferns Edge Goat Dairy |



## Golden glen creamery mozzarella

La crémerie Golden Glen est le seul producteur fermier de la côte de l'État de Washington qui fabrique et file de la mozzarella fraîche.

SAVEUR Humide et crémeux au début, avec une texture délicate et une saveur riche qui reflète le processus délicat de la fabrication du fromage.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans une salade avec des feuilles de roquette, comme en-cas avec un filet de pesto frais ou dans un plat de pâtes avec de l'ail et de la tomate fraîche. Ajoutez une bouteille de syrah de Washington pour en faire un agréable repas.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Bow, Washington |
| **Âge** 2-10 jours |
| **Poids et forme** 225 g, boule |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Golden Glen Creamery |



## Midcoast teleme

L'original teleme fut créé par Giovanni Peluso, mais la tradition se poursuit aujourd'hui grâce au travail de Frankin Peluso, fromager de troisième génération. Il est encore fabriqué avec de la farine de riz préparée dans l'État de Californie.

SAVEUR Ce fromage frais en forme de billot de boucher est affiné pendant une semaine afin de lui permettre de développer une texture veloutée, moelleuse et humide et une saveur nette et fraîche.

COMMENT LE DÉGUSTER Du salami italien, du teleme et une baguette au levain constituent un sandwich classique de North Beach, San Francisco. Savourez-le avec un verre de zinfandel vieux.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** San Louis Obispo, Californie |
| **Âge** 1 semaine |
| **Poids et forme** 3 kg, carrée |
| **Taille** L. 20 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Franklin's Cheeses |



## Ouray

La ferme Sprout Creek, qui produit ce fromage à pâte molle, appartient à la Society of the Sacred Heart, une association à but non lucratif. Elle permet à des milliers d'enfants de travailler avec des animaux et d'apprendre le fonctionnement d'une ferme.

SAVEUR L'ouray présente une croûte fine et tannée couverte de moisissures grises. Sa pâte, dense et crémeuse, est pleine de saveurs terreuses et beurrées et d'un doux parfum floral.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait accompagné de raisins de Corinthe frais et de pain aux noix, avec un bon cidre.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Poughkeepsie, New York |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Sprout Creek Farm |



## Petit marcel

La ferme Pugs Leap s'applique à employer des méthodes de production durables et les principes du mouvement Slow Food selon lesquels « acheter localement apporte à la communauté des bénéfices en termes de santé, d'économie, d'environnement et de progrès social ».

SAVEUR Ses saveurs douces, fraîches et veloutées et son piquant manifestement plaisant dégagent une saveur caprine riche et délicate couplée avec un goût salé équilibré de l'attaque à la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Le petit marcel se marie bien avec du pâté fait main, du pain frais et un riesling léger et frais.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Healdsburg, Californie |
| **Âge** 2 semaines |
| **Poids et forme** 60-100 g, ronde |
| **Taille** D. 6 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Pugs Leap Farm |



# Pine stump crottin

Ce crottin est fait selon la méthode française traditionnelle, lorsque le caillé est délicatement placé à la louche dans des moules où il s'égoutte sans pressage. Avec le temps, cela crée une meule ronde, blanche comme neige, avec une fine croûte blanche.

SAVEUR Jeune, ce fromage est mou et délicat. En vieillissant, il devient dense et sa saveur se renforce tout en conservant ses notes terreuses d'origine.

COMMENT LE DÉGUSTER Le crottin, réchauffé puis émietté avec du poivre blanc écrasé et de l'huile d'olive sur des feuilles de frisée, constitue un repas qui procure un véritable plaisir lorsqu'il est servi avec une marsanne fruitée.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Omak, Washington |
| **Âge** Plus de 60 jours |
| **Poids et forme** 115-225 g, ronde |
| **Taille** D. 9-10 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Pine Stump Farms |



# Pleasant valley dairy mutschli

Cette création originale de l'État de Washington est un fromage artisanal produit avec le lait de la ferme familiale. Le mutschli a été créé comme une version américaine de fromage suisse, avec la même texture moelleuse mais sans trous.

SAVEUR Le lait cru produit une saveur légère mais douce dont la finale dégage une note de noix grillées.

COMMENT LE DÉGUSTER Utilisez-le pour préparer un gratin de pommes de terre avec du persil frais, des oignons rouges et des noix grillées. Une bière brune au goût de noisette complétera et accentuera ses saveurs.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Ferndale, Washington |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 0,9-2,7 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Pleasant Valley Dairy |



# Point reyes original blue

Depuis sa création en 2000, l'original blue fabriqué à Point Reyes, en Californie, est devenu un incontournable des plateaux de fromages et a obtenu de nombreuses récompenses.

SAVEUR Ce bleu a un piquant agréable, avec un océan salé de saveurs qui se développent comme les veines gris-bleu se dessinent au cœur de la roue blanche, moelleuse et crémeuse. Le goût devient plus robuste avec le temps.

COMMENT LE DÉGUSTER Émiettez-le sur un plat de haricots verts chauds avec de la pancetta et savourez-en les saveurs tout en l'accompagnant d'un verre de cabernet de Californie.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Point Reyes, Californie |
| **Âge** 6-8 mois |
| **Poids et forme** 2,7 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Point Reyes Cheese |



# Pozo tomme

Jim et Christine Macquire ont vraiment commencé à fabriquer du fromage lorsqu'ils se sont installés dans leur petit ranch près de San Luis Obisbo, en 1999, avec leur troupeau mixte de chèvres et de brebis. Ils ont créé peu après le pozo tomme, leur fromage étendard.

SAVEUR Sa croûte naturelle et fine a des saveurs du Vieux Monde allant des tonalités terreuses à un goût de noisette caractéristique. Avec le temps, il devient plus ferme et s'enrichit de saveurs de caramel.

COMMENT LE DÉGUSTER Seul ou, une fois vieilli, râpé sur des légumes grillés ou un risotto, accompagné d'un pinot grigio.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Santa Margarita, Californie |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 2,25-2,7 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Rinconada Dairy |



# Rustic bleu goat

Jumpin Good Goats a déménagé dans l'État du Colorado en 2009, où ils continuent de produire les produits fermiers avec lesquels ils remportent des prix ainsi que d'autres nouveaux fromages, inspirés par la région.

SAVEUR Ce chèvre persillé particulier à la croûte lavée est affiné pendant 4 à 6 semaines et dégage une finale vigoureuse, terreuse et robuste.

COMMENT LE DÉGUSTER En salade, émietté sur un lit de noix enrobées de sucre avec une salade de saison, ou avec des poires accompagnées d'une vinaigrette au champagne.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Buena Vista, Colorado |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 2,7 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Jumpin Good Goats |



# Samish bay cheese montasio

Bien que ce fromage américain soit inspiré de son homonyme du nord-est de l'Italie, il a une saveur et un style qui lui sont propres, influencés par le pâturage et la brise côtière de Samish Bay. Le lait employé vient de leur propre troupeau de vaches jersiaises, lakenvelder et shorthorn.

SAVEUR Ferme au toucher avec un goût riche et crémeux qui gagne en saveur et en complexité en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé sur des raviolis chauds ou des pâtes fraîches aux épinards, avec un verre de sangiovese.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Bow, Washington |
| **Âge** 6-9 mois |
| **Poids et forme** 4 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Samish Bay Cheese |





**COUPOLE** La croûte jaune-vert à peine formée est parsemée de minuscules taches de cendres noires. On voit les moisissures de *Penicillium candidum*, des cristaux semblables à du givre, commencer à se développer (voir p. 280).

## Steamboat island goat farm gouda

Jason Drew, un partisan du mouvement Slow Food, a fondé la Steamboat Island Goat Farm en 2006. Son idée : créer des fromages de chèvre faits à la main, produits avec intégrité, et qui subviendraient aux besoins de sa ferme familiale et communautaire.

SAVEUR Inspiré du cheddar, il a une pleine saveur de lait de chèvre, des tonalités équilibrées de prairie et de fleur ainsi qu'un arrière-goût de noisette.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des petits pains au levain. Excellente alternative au cheddar au lait de vache. Avec une pilsner.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Steamboat Island, Washington |
| **Âge** 2-6 mois |
| **Poids et forme** 0,9-4,5 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Steamboat Island Goat Farm |



## Two faced blue peccato

Son nom fait référence à sa fabrication, durant laquelle on combine deux laits crus : vache et brebis. C'est l'un des bleus faits dans la grange centenaire située sur les rives de la Chehalis River.

SAVEUR Un air de blues court à travers chacun de ces fromages, inspiré par les tonalités de leur fabrication. Le goût est un mélange de saveurs terreuses et florales retenues par une croûte naturelle bleu-gris et lisse.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des figues fraîches, du miel et du pain aux noix grillé pour un en-cas de fin d'après-midi, et un pinot noir de l'État de Washington.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Doty, Washington |
| **Âge** 3 mois |
| **Poids et forme** 4,5 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Brebis et vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Willapa Hills Farmstead Cheese |



## Up in smoke

La personnalité sous-jacente des divers fromages produits par River's Edge Chevre est liée à l'abondance des pâturages dans les prairies longeant la Siletz River et les bois environnants. Up in smoke, comme son nom l'indique, est fumé puis enveloppé dans des feuilles d'érable fumées préalablement aspergées de bourbon.

SAVEUR La combinaison de la fumée, des feuilles d'érable et des notes de bourbon crée un contraste inhabituel mais élégant avec le piquant citronné et la texture crémeuse du fromage.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le avec du pain croustillant ou des noix grillées au sirop d'érable et une bière fumée.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Logsden, Oregon |
| **Âge** 1-3 semaines |
| **Poids et forme** 140 g, boule |
| **Taille** D. 7 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** River's Edge Chevre |



## Vache de vashon

Influencé par les régions alpines française, italienne et suisse, Sea Breeze a créé ses propres fromages régionaux au lait cru, affinés en cave.

SAVEUR L'essence des pommes et des poires rehausse la palette, avec une texture beurrée, riche, douce et délicate sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER Le vache de vashon peut s'apprécier avec un cidre sec ou un sauvignon blanc et un quatre-quarts au dessert.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Vashon Island, Washington |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 0,9-1,35 kg, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Sea Breeze Farm |



## Widmers cellars aged brick cheese

Joe Widmer, un fromager de troisième génération de la ville de Theresa, dans l'État du Wisconsin, produit une large gamme de fromages, parmi lesquels cette brique affinée, née dans la région en 1877, qui est lavée ou enduite pour obtenir une croûte poisseuse orange.

SAVEUR Sa saveur évolue du léger et doux, avec une subtile saveur de noisette, au piquant et âcre lorsqu'il vieillit. Existe aussi en pâte à tartiner.

COMMENT LE DÉGUSTER En tranches dans des sandwiches pumpernickle avec de la moutarde et des oignons émincés, ou bien émietté sur des légumes racines rôtis, servi avec une bière blonde.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Theresa, Wisconsin |
| **Âge** 8-12 semaines |
| **Poids et forme** 2,25 kg, brique |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Widmers Cellars |



## Yerba santa dairy fresca

Cette famille est originaire du Pérou, où ils fabriquaient déjà du fromage. Ils se sont installés aux États-Unis et, en 1986, ont acheté une ferme où ils se sont efforcés de mettre en place un modèle d'agriculture durable et d'excellents fromages de chèvre.

SAVEUR Ce fromage friable inspiré de la feta est fait et commercialisé chaque jour. Il a un goût crémeux et des saveurs de saumure.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans un sandwich avec des olives et des poivrons rouges grillés et accompagné d'un zinfandel de Californie.

| |
|---|
| **ÉTATS-UNIS** Lakeport, Californie |
| **Âge** 1-2 semaines |
| **Poids et forme** 115 et 225 g, en barquette |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Yerba Santa Dairy |









## Allegretto

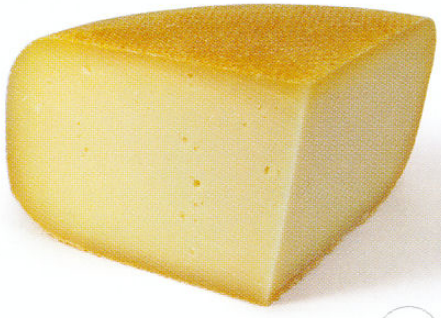
L'allegretto est produit dans la région d'Abitibi, à l'extrême nord du Québec, un endroit inattendu pour un élevage de brebis. Ses producteurs pensent que la période de pousse des pâturages, plus courte, et le microclimat nordique donnent au lait un goût plus riche et plus doux.

SAVEUR Cette grande roue possède une pâte blanc cassé avec quelques trous minuscules. Son arôme de noisette et sa saveur douce et pleine en font un fromage qui incite à se resservir.

COMMENT LE DÉGUSTER Faites-le fondre sur un grill à raclette ou un grill ordinaire et nappez-en une baguette croustillante ; ou avec des asperges à la vapeur. Avec une bière rousse, un riesling sec ou un zinfandel.

| |
|---|
| **CANADA** La Sarre, Québec |
| **Âge** 60-75 jours |
| **Poids et forme** 3,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Fromagerie La Vache à Maillotte |





## Avonlea clothbound cheddar

Cette laiterie de Prince Edward Island, connue pour ses délicieuses glaces et ses tee-shirts avec des vaches, a entrepris de fabriquer des fromages en employant les techniques traditionnelles du cheddar dans l'étamine.

SAVEUR La croûte gris-vert porte les marques du tissu. Il dégage un arôme de fruit et de noisette et un goût d'herbes. Son intérieur blanc cassé est dense mais également friable en raison de son long affinage.

COMMENT LE DÉGUSTER Fondu sur une tartine salée avec du rosbif, râpé dans une soupe au cidre et au sirop d'érable ou dans une purée de pommes de terre. Avec une bière ou un merlot.

| |
|---|
| **CANADA** Charlottetown, Prince Edward Island |
| **Âge** 12-18 mois |
| **Poids et forme** 8 kg, cylindre |
| **Taille** D. 24 cm, H. 20 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Cows Inc. |





## Baby blue

Dans leur ferme de Salt Spring Island, les sœurs Grace produisent, avec du lait cru et pasteurisé, une gamme de bleus à pâte pressée, à pâte molle ou frais, parmi lesquels ce bleu inspiré du brie.

SAVEUR La saveur délicate et subtile de bleu s'accompagne d'un arôme doux et laiteux, d'une texture beurrée et d'une finale de crème fraîche. Sa richesse et son intérieur jaune sont dus aux qualités uniques du lait de jersiaise.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un verre de pilsner, un sauvignon blanc ou un vin de glace. Faites-le fondre sur des poires pochées avec des noix grillées pour réaliser un succulent dessert.

| |
|---|
| **CANADA** Salt Spring Island, Colombie-Britannique |
| **Âge** 30-45 jours |
| **Poids et forme** 160 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Moonstruck Organic Cheese |







## La barre du jour

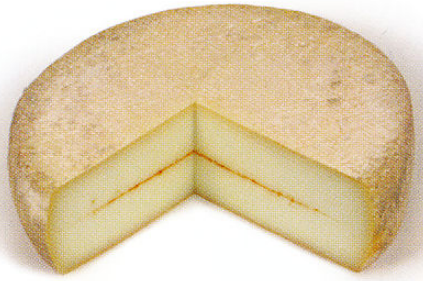
Les fromagers québécois créent de nouvelles versions des classiques européens. Ce fromage est une version au lait de chèvre de la raclette suisse (voir p. 241). Son cœur est traversé d'une fine couche de piment d'espelette, comme un morbier épicé (voir p. 69).

SAVEUR Ses saveurs sont douces et délicates – jusqu'à ce que vos papilles détectent le feu du piment.

COMMENT LE DÉGUSTER Peut être utilisé pour une version épicée de la raclette avec des légumes à la vapeur, de la saucisse grillée ou des crevettes. Il se mariera bien avec une bière brune ou un merlot.

| |
|---|
| **CANADA** Mont-Laurier, Québec |
| **Âge** 45-60 jours |
| **Poids et forme** 1,7 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Fromagerie Le P'tit Train du Nord |





## Bleu bénédictin

Fabriqué à l'abbaye Saint-Benoît-du-Lac, un monastère bénédictin situé dans les bois, au bord d'un lac, ce bleu a été déclaré Grand Champion en l'an 2000 lors du Grand Prix du fromage canadien.

SAVEUR Il a des marbrures et des poches bleu-vert très nettes qui parcourent sa pâte blanc cassé, un arôme de moisissure et de sel et un piquant épicé et salé persistant.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le fondu sur un steak juteux avec une sauce au vin rouge. De nombreux sommeliers canadiens le marient avec une autre icône nationale, le vin de glace, dont la douceur équilibre parfaitement le caractère salé du fromage.

| |
|---|
| **CANADA** Saint-Benoît-du-Lac, Québec |
| **Âge** 3-5 mois |
| **Poids et forme** 1,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Abbaye Saint-Benoît-du-Lac |





## Bouquetin de portneuf

Ce fromage fermier artisanal, inspiré du célèbre crottin de Chavignol (voir p. 54), peut être consommé à partir de 10 jours à 2 mois d'affinage. Le changement de saveur est assez impressionnant.

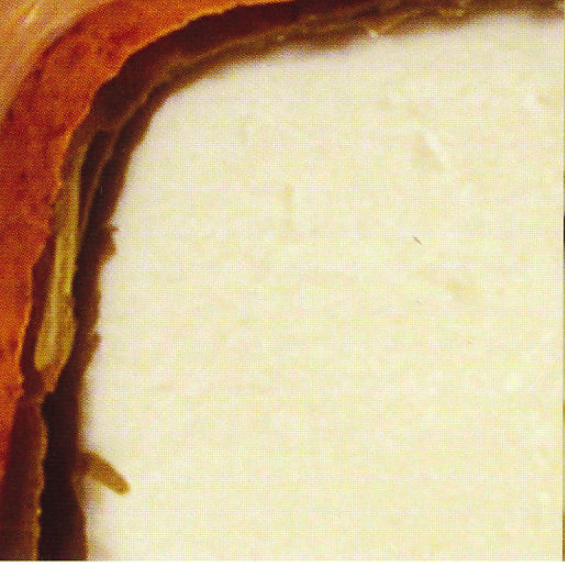
SAVEUR Crémeux lorsqu'il est jeune, avec une saveur riche et persistante et un arôme légèrement herbeux et rustique, il prend une consistance plus dense en vieillissant, avec des moisissures marron pâle et grises sur la croûte et un arrière-goût piquant.

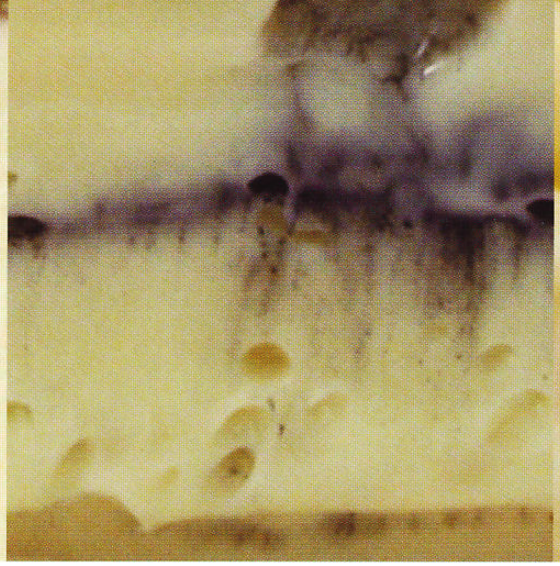
COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, fondu dans des œufs brouillés avec de la ciboulette ou avec des chanterelles, des poireaux et de la purée d'ail. Il se marie bien avec un chardonnay ou une pilsner.

| |
|---|
| **CANADA** Saint-Raymond-de-Portneuf, Québec |
| **Âge** 10-60 jours |
| **Poids et forme** 95 g, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Ferme Tourilli |















## Le cabanon

Ce fromage fermier artisanal est confectionné par la fromagerie La Moutonnière, l'un des pionniers du fromage de brebis au Québec. Il est enveloppé de feuilles d'érable et de vigne qui ont préalablement été trempées dans de l'alcool, de l'eau-de-vie, par exemple.

SAVEUR En défaisant son emballage de feuilles, on découvre un petit fromage à la pâte blanc ivoire et sans croûte. Un arôme légèrement herbeux précède sa saveur persistante, elle aussi herbeuse, et sa pâte moelleuse fond délicatement sur le palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un viognier blanc frais, des gousses d'ail entières grillées et une baguette coupée en tranches. Vous pouvez aussi l'émietter dans les salades avec une vinaigrette légère.

| |
|---|
| **CANADA** Sainte-Hélène-de-Chester, Québec |
| **Âge** 30 jours |
| **Poids et forme** 130 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Fromagerie La Moutonnière |





## Le cendré des prés

Ce fromage inspiré du camembert a tout d'abord été produit par la fromagerie Domaine Féodal en 2001. Il est fait avec le lait des vaches ayrshire locales et présente en son cœur une couche décorative de cendre d'érable.

SAVEUR La pâte blanc cassé, moelleuse et crémeuse, a un arôme doux et une saveur de champignon ; la cendre ajoute un attrait visuel lorsque l'on découpe le fromage. La croûte est molle et légèrement spongieuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme farce d'un filet de porc sauté enveloppé dans de la pâte filo. Faites cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Parfait avec le riesling et le beaujolais ou une pilsner.

| |
|---|
| **CANADA** Berthierville, Québec |
| **Âge** 45-55 jours |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Fromagerie Domaine Féodal |





## Cheddar curds

Les fabricants de cheddar installés dans l'Est canadien ont constaté que leurs clients réguliers trouvaient que le caillé non pressé était un en-cas délicieusement « couinant » et salé. Des versions au lait de brebis et de chèvre sont désormais en vente.

SAVEUR Le caillé, blanc ou orange, est bon lorsqu'il crisse sous la dent. Peut être parfumé avec de la poudre d'ail, des épices à souvlaki ou à barbecue, des herbes ou une sauce au sirop d'érable.

COMMENT LE DÉGUSTER En en-cas, encore chaud à la sortie de la cuve, ou dans une poutine (un plat québécois) : des frites avec du caillé blanc de cheddar, nappées d'une sauce barbecue. Avec une bière.

| |
|---|
| **CANADA** Partout |
| **Âge** À consommer dans les 48 heures suivant sa fabrication. |
| **Poids et forme** en sachets de 250 g, en forme de doigts |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Vache, chèvre ou brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |







## Comfort cream

Sur la péninsule du Niagara, la Upper Canada Cheese Company, première société née du renouveau de la fabrication du fromage artisanal en Ontario, produit ce fromage inspiré du camembert, fait avec le lait d'un seul troupeau de vaches guernesey locales.

SAVEUR La pâte jaune intense a un arôme subtil de champignon et le lait riche des guernesey donne à son intérieur souple une délicate saveur beurrée.

COMMENT LE DÉGUSTER Passé au four dans de la pâte filo avec de la gelée de vin. Enlevez la croûte et faites fondre la pâte avec un autre fromage pour obtenir une variante de la fondue normande aux fruits de mer. Avec un chardonnay de la péninsule du Niagara.

| |
|---|
| **CANADA** Jordan Station, Ontario |
| **Âge** 30-45 jours |
| **Poids et forme** 300 g, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Upper Canada Cheese Company |





## Le cru des érables

Influencé par les arômes de son environnement, ce fromage à croûte lavée est fait dans une vieille cuve à sirop d'érable – là où la sève est bouillie et réduite en un sirop épais et sucré – puis lavé dans une liqueur locale de sève d'érable.

SAVEUR Sous la croûte d'un orange rosé pâle, la pâte jaune clair possède une texture lisse et satinée et une saveur pleine et tenace, avec des notes viandeuses et un léger arôme de ferme.

COMMENT LE DÉGUSTER Faites-le fondre sur des champignons sautés à l'ail, ou servez-le sur une tranche de baguette grillée comme en-cas en hiver. Se marie bien avec une bière rousse ou un vin rouge baco noir.

| |
|---|
| **CANADA** Mont-Laurier, Québec |
| **Âge** 45-60 jours |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Les Fromages de l'Érablière |





## Le délice des appalaches

Son nom provient de la chaîne des Appalaches toute proche. Le fromage est lavé avec du cidre de glace, une boisson glacée québécoise à base de pomme. Les fruits sont placés à l'extérieur pour qu'ils gèlent avant d'être pressés pour obtenir cette spécialité locale.

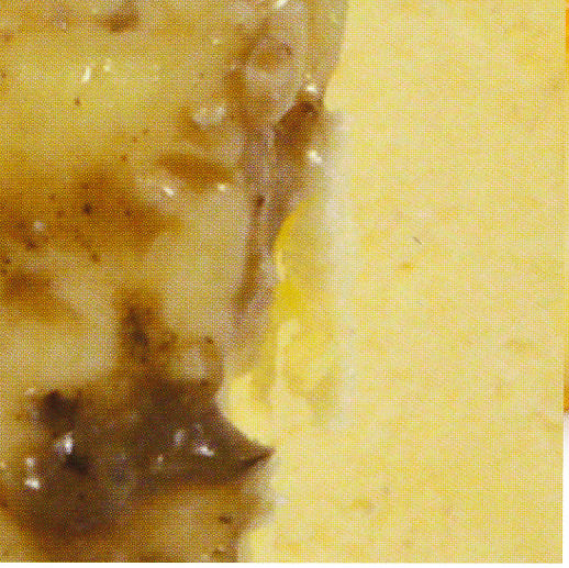
SAVEUR Il présente une croûte orange pâle avec une texture souple et veloutée, un parfum de pomme et de noix et une saveur douce avec un léger arrière-goût lacté.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un cidre brut, du calvados ou du cidre de glace. Comme il fond bien, il convient à la préparation de la fondue ou de la béchamel pour accompagner des plats de porc.

| |
|---|
| **CANADA** Plessisville, Québec |
| **Âge** 45-60 jours |
| **Poids et forme** 200 g, carrée |
| **Taille** L. 12 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Fromagerie Éco-Délices |















## Dragon's breath blue

Cette petite cloche de fromage persillé de couleur noire est en fait couverte d'une épaisse couche de cire. Il est fabriqué par Maja et Willem van den Hoek, qui recommandent d'en découper le sommet et d'inspirer, et, si de la moisissure est présente sous la cire, de l'incorporer dans le fromage.

SAVEUR Sous la cire noire, la pâte blanche présente quelques trous. L'arôme est épicé de bleu, avec un goût salé subtil et crémeux et des saveurs persistantes, mais il n'est ni amer ni âpre.

COMMENT LE DÉGUSTER Farcissez-en des raviolis avec des poireaux ou incorporez-le à des pâtes ; ou dans une sauce pour napper des abricots secs. Avec du vin de glace, de la bière ou un riesling sec.

| |
|---|
| **CANADA** Upper Economy, Nouvelle-Écosse |
| **Âge** 30-45 jours |
| **Poids et forme** 200 g, cylindre |
| **Taille** D. 6 cm, H. 7,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** That Dutchman's Farm |





## Harvest moon

Gitta Sutherland ne fabrique ce fromage à croûte lavée qu'à la pleine lune. Poplar Grove se situe dans l'Okanagan Valley, en Colombie-Britannique, réputée pour ses abondantes récoltes de pommes, de noix et de raisin.

SAVEUR La pâte jaune pâle a un arôme beurré, une texture souple et soyeuse et une saveur crémeuse délicate. L'enveloppe orange pâle, caractéristique des fromages à croûte lavée, lui donne un arôme légèrement salé.

COMMENT LE DÉGUSTER Servez-le sur une assiette de fromages avec des raisins glacés ou confits ou des noix épicées. Il va bien avec une bière de froment ou un chardonnay okanagan.

| |
|---|
| **CANADA** Penticton, Colombie Britannique |
| **Âge** 30-40 jours |
| **Poids et forme** 190 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Poplar Grove Cheese Company |





## Oka classique

Produit à l'origine au monastère d'Oka, au Québec, selon les méthodes transmises par un moine de l'abbaye du Port-du-Salut ; c'est Agropur, la plus grosse coopérative laitière du pays, qui fabrique et commercialise aujourd'hui cette star au Canada.

SAVEUR Lavé dans de la saumure ; il a une croûte orange et poisseuse avec une pâte jaune pâle parsemée de trous minuscules. Son arôme est salé et rappelle la noisette. Avec l'âge, il devient plus viandeux, piquant et rustique.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, dans des tartes salées ou fondu sur des pommes de terre. Parfait avec une bière de style belge.

| |
|---|
| **CANADA** Oka, Québec |
| **Âge** 45 -75 jours |
| **Poids et forme** 2,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 25 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Agropur Cooperative |







## Old grizzly

Ce fromage traditionnel affiné inspiré du gouda est produit par un artisan fromager néerlandais ayant remporté de nombreux prix et situé à portée de vue des Rocky Mountains, dans l'État de l'Alberta. Tous les fromages de Sylvan Star sont faits avec le lait de son troupeau.

SAVEUR Pendant les deux années d'affinage, les protéines du lait caramélisent et prennent une couleur brun pâle. Lorsqu'on casse un morceau de la grande roue, on détecte aisément un doux arôme de crème fraîche. Le goût est à la fois doux et salé.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé sur des pommes de terre, des soupes, des pâtes, ou utilisé dans des sauces. Mariez-le avec un rouge robuste ou une bière assez forte.



| |
|---|
| **CANADA** Red Deer, Alberta |
| **Âge** 2 ans |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 36 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Sylvan Star Cheese |



## Le paillasson de l'isle d'Orléans

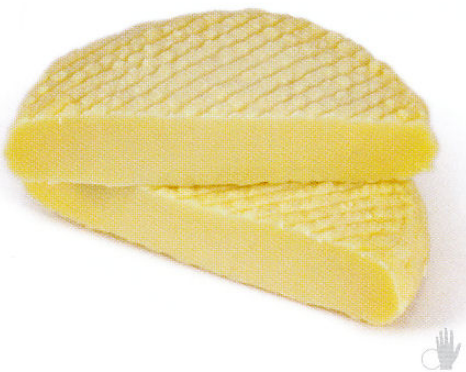
Ce fromage frais tout simple a été amené en 1635 par les colons français sur l'île d'Orléans, près de la ville de Québec. Il avait pour ainsi dire disparu jusqu'à ce que Jocelyn Labbe le relance en 2003.

SAVEUR Citronné, avec la douceur du lait frais et une note salée, il a une texture ferme mais humide parfaite lorsqu'on souhaite le faire griller.

COMMENT LE DÉGUSTER Frais avec des fruits, ou poêlé avec des pommes caramélisées au sirop d'érable, du saumon fumé et du mesclun. Essayez-le aussi avec des oignons sautés et des champignons shiitakés, accompagné d'un vin blanc léger.



| |
|---|
| **CANADA** Île d'Orléans, Québec |
| **Âge** 3-10 jours |
| **Poids et forme** 115 g, ronde |
| **Taille** D. 7 cm, H. 1 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Les Fromages de l'isle d'Orléans |



## Piacere

Comme le fleur du maquis corse (voir p. 59), il est enrobé de romarin, de sarriette, de baies de genièvre, de piments et d'une touche de moisissure gris-vert. C'est un fromage au lait de brebis produit par les fermiers mennonites locaux.

SAVEUR L'intérieur blanc possède une saveur délicate, légèrement douce, qui s'équilibre bien avec les saveurs persistantes de la croûte enrobée d'herbes et d'épices. Avec l'âge, la pâte devient très molle et crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages ; il fond également bien lorsqu'on le fait griller ou qu'on le passe au four. Avec un blanc fruité ou un merlot.



| |
|---|
| **CANADA** Millbank, Ontario |
| **Âge** 30-45 jours |
| **Poids et forme** 750 g, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Monforte Dairy |











## Prestige

Les Fromages Chaput produisent une gamme intéressante au lait cru de vache et de chèvre en employant des recettes artisanales françaises. Le prestige est un fromage frais affiné de grande taille conçu pour satisfaire ceux qui apprécient les saveurs très caprines.

SAVEUR L'intérieur blanc, lisse et dense est couvert de cendre de bois d'olivier qui est elle-même parsemée de moisissures blanches et grises. Cela ajoute de la complexité au goût frais, aromatique et légèrement poivré de ce fromage.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, grillé sur du pain croustillant et servi avec de fines tranches de concombre ou une salade verte. Un sauvignon blanc et un riesling sec l'accompagneront à la perfection.



| |
|---|
| **CANADA** Châteauguay, Québec |
| **Âge** 45-60 jours |
| **Poids et forme** 1,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 17,5 cm, H. 12,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Fromages Chaput |



## Le sabot de blanchette

Les Guitel fabriquent du fromage avec le lait cru et pasteurisé de leur propre troupeau de vaches et de chèvres depuis 1995 ; selon des recettes de leurs patries d'origine, la France et la Suisse. Parmi elles, on trouve le sabot, inspiré des fromages de la Loire.

SAVEUR La texture molle et satinée, avec une douceur délicate, s'équilibre bien avec les arômes lactiques caprins. En vieillissant, des moisissures bleues apparaissent sur les replis de la croûte.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un fromage de choix pour un plateau. Il se cuisine également très bien, particulièrement dans les quiches et les tartes salées. Servez-le avec un rosé ou un blanc frais, ou une bière légère.



| |
|---|
| **CANADA** Saint-Roch-de-l'Achigan, Québec |
| **Âge** 30-45 jours |
| **Poids et forme** 150 g, dôme |
| **Taille** D. 4 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Fromagerie La Suisse Normande |



## La sauvagine

Fabriqué par La Fromagerie Alexis de Portneuf, un important producteur de nombreuses sortes de fromages, la sauvagine est un double-crème, lavé dans de la saumure. Il a été Grand Champion en l'an 2006 lors du Grand Prix du fromage canadien.

SAVEUR L'ajout de crème en fait un fromage riche et beurré, presque coulant, avec une note de champignon. La croûte lavée orange avec son saupoudrage de blanc libère un goût de ferme, rustique.

COMMENT LE DÉGUSTER S'il se savoure très bien tout seul, sa texture souple implique qu'il fond également bien, particulièrement lorsqu'il est grillé. Son onctueuse richesse se marie bien avec une bière ou un cahors rouge.



| |
|---|
| **CANADA** Saint-Raymond-de-Portneuf, Québec |
| **Âge** 30-45 jours |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** La Fromagerie Alexis de Portneuf |







## Seven-year-old orange cheddar

La ferme coopérative Pine River a été fondée en 1885 sur les berges de la rivière du même nom, à proximité du lac Huron. Aujourd'hui, le cheddar constitue le plus gros de son activité. L'annatto lui donne une belle couleur orange vif. Il est ensuite affiné pendant 7 ans.

SAVEUR L'affinage extrêmement long provoque la formation de cristaux de calcium qui créent une explosion de saveurs et donnent une attaque franche. La texture est dure, sèche et friable.

COMMENT LE DÉGUSTER On le trouve fréquemment servi avec du gâteau aux pommes, un plat populaire de l'Ontario. Avec une bière forte, brune ou rousse.

| |
|---|
| **CANADA** Pine River, Ontario |
| **Âge** 7 années |
| **Poids et forme** 2,5 kg, brique |
| **Taille** L. 30 cm, l. 25 cm, H. 45 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Pine River Cheese and Butter Co-op |





## Sieur de duplessis

Pressé et lavé dans de la saumure, puis affiné pendant 9 mois, le sieur de duplessis est le seul fromage au lait de brebis non pasteurisé du Canada atlantique.

SAVEUR La croûte tachetée brun doré enveloppe un intérieur jaune pâle, ferme et dense qui a le doux goût de noisette du lait de brebis, avec des notes florales issues des prairies. Lorsqu'il vieillit, la saveur devient plus intense, avec une riche finale viandeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Cuisiné, même si c'est dommage, il peut instiller sa douceur à tout type de plat. Avec un blanc charpenté, un rouge fruité ou une bière India Pale Ale.

| |
|---|
| **CANADA** Sainte-Marie-de-Kent, Nouveau-Brunswick |
| **Âge** 3-9 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** La Bergerie aux 4 Vents |





## Vicky's spring splendour

Tous les fromages de chez Fifth Town sont faits avec du lait de chèvre ou de brebis local et sont affinés dans des grottes souterraines pour gagner en saveur. Celui-ci est recouvert d'un mélange coloré d'herbes et porte le nom de celui qui les produit selon des procédés biologiques.

SAVEUR Les herbes envahissent la croûte blanche et transmettent leur saveur à l'intérieur mou et légèrement crayeux du fromage. La finale est acide, avec des notes végétales.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages ; émietté, il donne une autre dimension aux salades ; ou cuit au four dans des figues fraîches. Avec un zinfandel ou une bière India Pale Ale.

| |
|---|
| **CANADA** Waupoos, Ontario |
| **Âge** 30 jours |
| **Poids et forme** 120 g, bûche |
| **Taille** L. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Fifth Town Artisan Cheese |









## Queso anejo

Le queso anejo (fromage affiné) est simplement une version affinée du queso fresco (fromage frais). Au départ, il était exclusivement fait avec du lait de chèvre. Aujourd'hui, en raison de la demande, il a plus de chances d'être constitué d'un mélange chèvre-vache.

SAVEUR Avec le temps, il devient ferme, caoutchouteux, tout en étant friable, et il possède des notes herbacées douces qui sont rehaussées lorsqu'on le cuisine. Il a une attaque salée et est particulièrement délicieux roulé dans le paprika.

COMMENT LE DÉGUSTER Râpé ou émietté sur les salades et diverses sortes de plats, parmi lesquels le chili con carne, des enchiladas et des tacos.

| |
|---|
| **MEXIQUE** Partout |
| **Âge** 2-8 mois |
| **Poids et forme** 5-10 kg, ronde ou brique |
| **Taille** L. 9 cm, l. 9 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Chèvre, ou vache et chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |





## Queso blanco

Ce fromage au lait de vache écrémé, dont le nom signifie « fromage blanc », est répandu dans tout le Mexique et l'Amérique latine. Il ressemble à un cottage cheese salé et à de la mozzarella. On le fabrique en faisant coaguler le lait avec du jus de citron et en ébouillantant le caillé avant de le presser et de le pétrir.

SAVEUR Citronné, avec une douce saveur beurrée, il est ferme et élastique sous la dent.

COMMENT LE DÉGUSTER Vous pouvez l'employer comme nappage pour des plats comme des enchiladas, des empanadas, ou émietté sur des soupes ou des salades. Au Pérou, on le fait fondre avec des épices pour confectionner une sauce froide que l'on mange avec des pommes de terre bouillies.

| |
|---|
| **MEXIQUE** Partout |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |





## Queso fresco

Apporté par les Espagnols, son nom signifie simplement « fromage frais ». Il doit être consommé en l'espace de quelques jours en raison de son taux d'humidité élevé. Il est confectionné en faisant coaguler du lait de vache et de chèvre puis en pressant légèrement le fromage. Sa fabrication est à la fois domestique et industrielle.

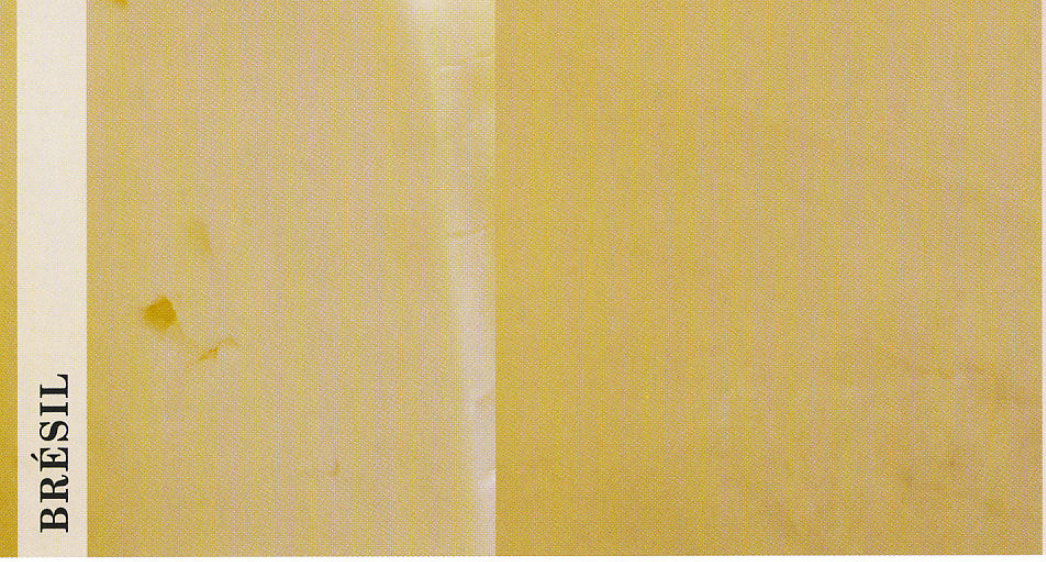
SAVEUR Il est très blanc, crémeux et spongieux, légèrement granuleux et doux, avec une acidité citronnée et un léger goût salé, quelque part entre la ricotta et la feta.

COMMENT LE DÉGUSTER Émietté sur des enchiladas ou pour farcir des plats mexicains. Il ramollit et devient crémeux lorsqu'on le chauffe, mais il ne fondra pas.

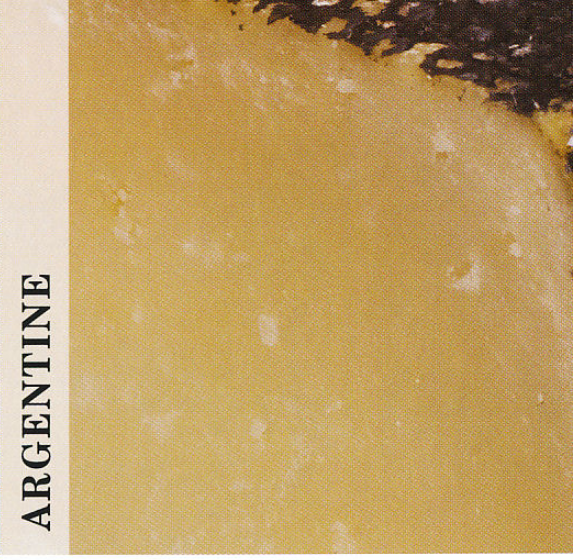
| |
|---|
| **MEXIQUE** Partout |
| **Âge** De 1 à 5 jours |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** L. 9 cm, l. 9 cm, H. 2,5 cm |
| **Lait** Vache ou chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Divers |











## Queijo mineiro

C'est un aliment de base dans les foyers de la région vallonnée de Minas Gerais, au Brésil, où l'on produit plus de café et de lait que dans n'importe quel autre État du pays. Fabriqué par nombre de petits producteurs, ce fromage est arrivé dans la région avec les explorateurs portugais au XVI[e] siècle.

SAVEUR Mou et humide avec une attaque salée très douce, une note de citron sur le palais, il devient jaune avec un cœur blanc en vieillissant. Il développe un piquant plus important et une légère amertume.

COMMENT LE DÉGUSTER En général au petit déjeuner avec du pain. Ou pour farcir le pão de queijo traditionnel, des boules de pain farcies au fromage.



| |
|---|
| **BRÉSIL** Minas Gerais |
| **Âge** De 4 à 10 jours (jusqu'à quelques mois lorsqu'on l'affine) |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** D. 9 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Divers |



## Requeijão cremoso

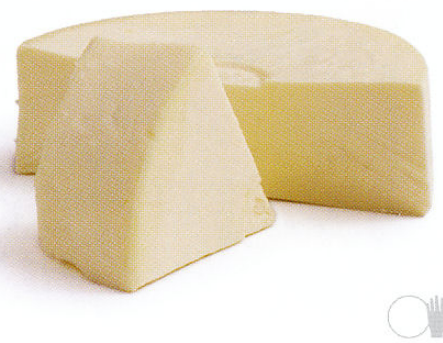
C'est un fromage très populaire, fabriqué maintenant en quantité industrielle. Ses premières traces sont liées à un immigrant italien nommé Mario Silvestrini qui le créa en 1911. La recette de fabrication est secrète, et c'est l'industriel Catupiry qui le produit.

SAVEUR Blanc, mou, piquant et crémeux, il s'étale facilement, avec la consistance du fromage blanc mais sans la douceur du goût.

COMMENT LE DÉGUSTER Il est parfait en en-cas, sur du pain ou des biscuits salés. Ou aussi pour farcir des pâtisseries salées ou sur des pizzas. Il peut également être consommé en dessert.



| |
|---|
| **BRÉSIL** Minas Gerais |
| **Âge** De 4 à 10 jours (jusqu'à quelques mois lorsqu'on l'affine) |
| **Poids et forme** Variables |
| **Taille** D. 12 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Laticínios Catupiry® Ltda |



## Sardo

Il tient son nom et sa recette de base du fameux fromage italien au lait de brebis, le pecorino sardo, dont il est une imitation. Bien qu'il ait la même texture dure et granuleuse, il est confectionné avec du lait de vache et sa croûte fine est recouverte de cire noire ou rouge.

SAVEUR Dur, mais moins granuleux que le pecorino italien, il a une bonne richesse en bouche et un goût salé et tranchant, avec un goût d'oignon cru persistant sur la finale.

COMMENT LE DÉGUSTER C'est un excellent fromage à râper. On le répand sur divers plats locaux ou sur les pâtes et les salades. Il se savoure aussi en en-cas, coupé en fines tranches.



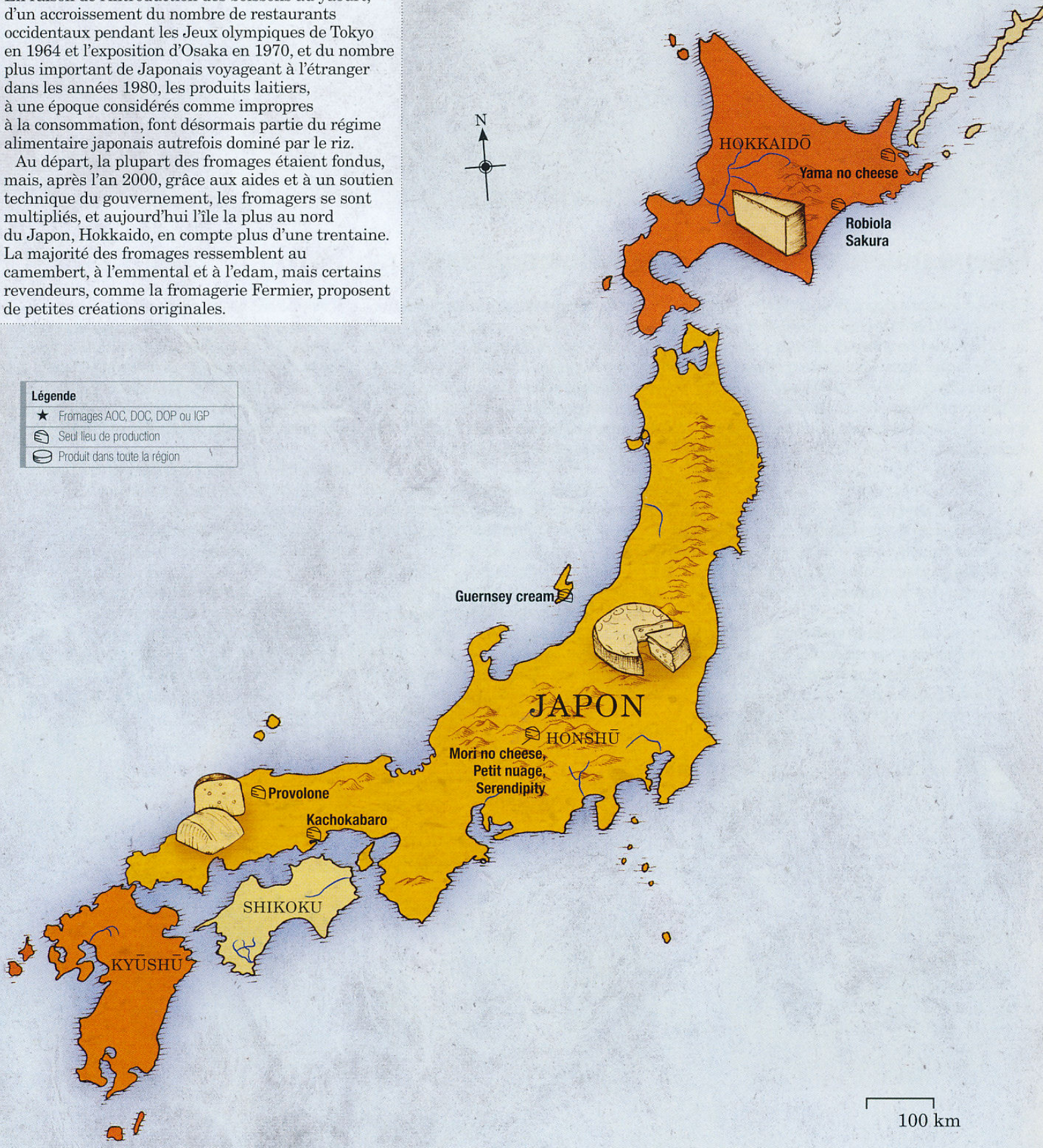
| |
|---|
| **ARGENTINE** Partout |
| **Âge** 9-18 mois |
| **Poids et forme** 3-5 kg, ronde |
| **Taille** D. 16 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Divers |

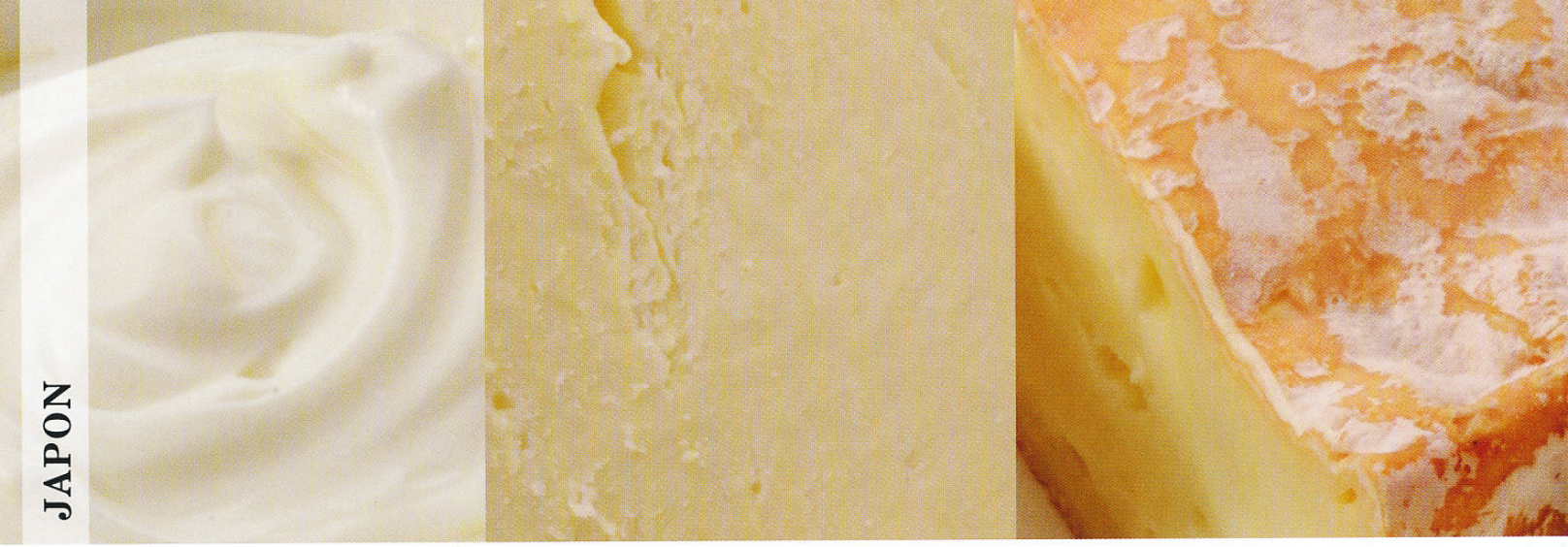


# JAPON

En raison de l'introduction des boissons au yaourt, d'un accroissement du nombre de restaurants occidentaux pendant les Jeux olympiques de Tokyo en 1964 et l'exposition d'Osaka en 1970, et du nombre plus important de Japonais voyageant à l'étranger dans les années 1980, les produits laitiers, à une époque considérés comme impropres à la consommation, font désormais partie du régime alimentaire japonais autrefois dominé par le riz.

Au départ, la plupart des fromages étaient fondus, mais, après l'an 2000, grâce aux aides et à un soutien technique du gouvernement, les fromagers se sont multipliés, et aujourd'hui l'île la plus au nord du Japon, Hokkaido, en compte plus d'une trentaine. La majorité des fromages ressemblent au camembert, à l'emmental et à l'edam, mais certains revendeurs, comme la fromagerie Fermier, proposent de petites créations originales.





## Guernsey cream

Ce fromage est fabriqué sur l'île de Sado, autrefois lieu d'exil pour les prisonniers politiques et même pour un monarque déchu, et qui est aujourd'hui un lieu touristique et le foyer d'un troupeau de vaches guernesey. Ces dernières, originaires de la petite île située au large de la côte sud de l'Angleterre, y prospèrent dans de riches pâturages.

SAVEUR Le lait doux et épais, avec sa teinte jaune, est typique des vaches guernesey et donne à ce fromage crémeux du moelleux et de l'humidité.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des prunes marinées salées, appelées umeboshi, et des bagels grillés, qui mettent en valeur son caractère lacté.



| |
|---|
| **JAPON** Sado, Niigata |
| **Âge** 2-10 jours |
| **Poids et forme** 100 g, en pot |
| **Taille** D. 7 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** J.A. Sado Milk Kobo |



## Kachokabaro

Si l'on prononce son nom à voix haute, on se rend compte qu'il s'agit du caciocavallo, ce fromage italien en forme de petite gourde. Il est fabriqué par Yoshida Farm, l'un des fromagers les plus réputés du Japon, qui produit également un camembert, de la ricotta, de la mozzarella fraîche et de la rakoret (raclette).

SAVEUR Il possède une croûte dure et comestible, une texture fibreuse couleur paille, et son goût est légèrement aigre, avec une saveur laiteuse riche et persistante lorsqu'il est jeune. Lorsqu'il vieillit, son goût devient dense, avec une saveur umami.

COMMENT LE DÉGUSTER Coupé en morceaux et mis en brochette puis grillé. On peut aussi le râper et l'employer dans diverses recettes.



| |
|---|
| **JAPON** Kaga-gun Kibi Chuo, Okayama |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 0,5-0,85 kg, boule |
| **Taille** D. 11 cm, l. 15 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle, pâte filée |
| **Producteur** Yoshida Farm |



## Mori no cheese

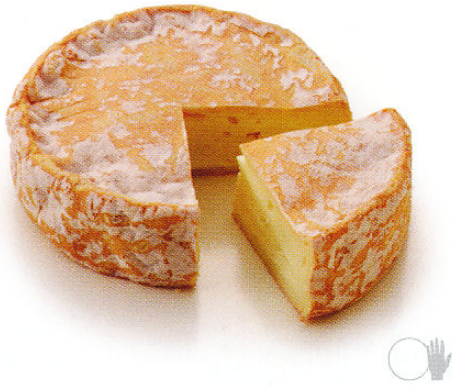
Une création japonaise. Ce fromage à croûte lavée a une croûte poisseuse orange irrégulièrement recouverte de moisissures bleu-gris. Il est fait avec le lait d'un seul troupeau de brunes suisses qui paissent dans les prairies d'altitude, ce qui donne au fromage une couleur plus sombre et un goût plus riche. Mori est le terme japonais pour « forêt ». Le nom signifie donc « fromage de la forêt ».

SAVEUR Souple, avec beaucoup de petits trous ; son arôme et son goût évoquent les feuilles mortes de la forêt avec une merveilleuse saveur, forte et robuste.

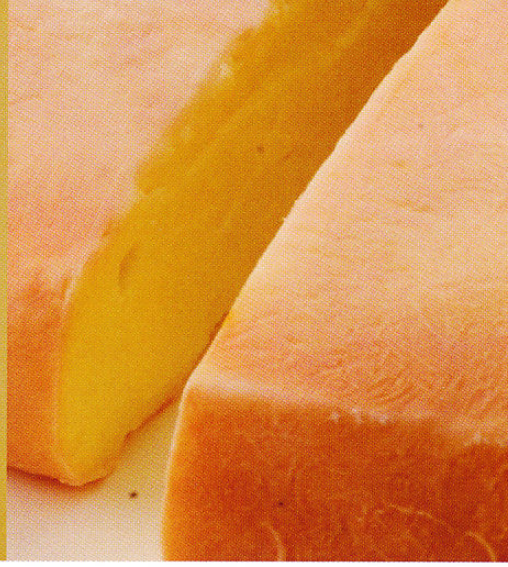
COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec un vin moyennement fort à charpenté ou du saké.



| |
|---|
| **JAPON** Matsumoto, Nagano |
| **Âge** 3-8 semaines |
| **Poids et forme** 0,25-0,3 kg, ronde |
| **Taille** Variable, D. 10,5 cm, H. 3,5 cm (photo) |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Shimizu Farm |









## Petit nuage

Inspiré du fromage corse brocciu, le petit nuage est fait avec le petit-lait des brunes suisses. Son nom fait référence à sa taille et à son apparence. Après avoir été égoutté, le fromage frais est sorti de ses moules et conserve l'empreinte du tressage du panier.

SAVEUR Obtenu en chauffant le petit-lait frais, ce fromage est très blanc et très doux, avec une douceur lactée. Le caillé léger et délicat, presque semblable à de la mousse, donne l'impression de manger un nuage.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux au moment du dessert avec de la confiture ou du miel ou dans des plats salés comme des pâtes ou de la quiche.

| |
|---|
| **JAPON** Matsumoto, Nagano |
| **Âge** 2-10 jours |
| **Poids et forme** 0,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 9 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Shimizu Farm |





## Provolone

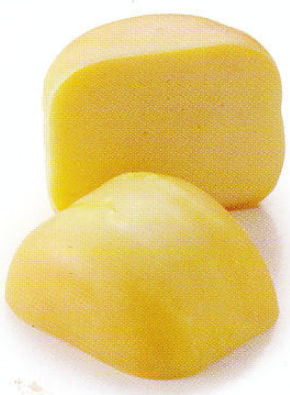
À cause du coût de l'importation des fromages depuis l'Europe, de nombreuses alternatives japonaises se sont développées, telles que celle-ci, inspirée de celle du célèbre fromage à pâte filée du même nom (voir p. 129).

SAVEUR Il a un goût agréable de beurre fondu. Sa croûte est légèrement fumée et couverte de cire et il possède un arôme fumé subtil.

COMMENT LE DÉGUSTER Son goût est plus intense cuisiné. Essayez-le au four sur des gâteaux au riz, en particulier ceux au riz local, le nitamai, ou sur du bœuf local, l'oku-izumo, et avec de la sauce de soja. Ou au four avec du miel.

| |
|---|
| **JAPON** Unnan, Shimane |
| **Âge** 1-3 mois |
| **Poids et forme** 0,38 kg, ronde |
| **Taille** D. 8 cm, H. 4,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Kisuki Nyugyo |





## Robiola

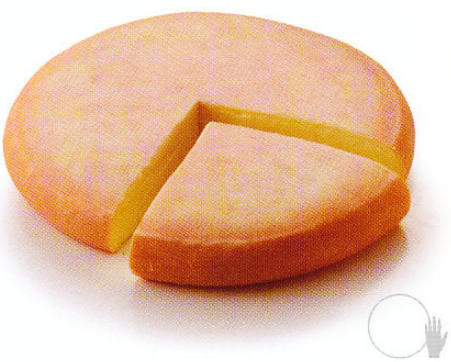
Basé sur la recette du fromage italien populaire du même nom (voir p. 136). *Robiola* signifie « rouge », en italien, et fait référence à la teinte rougeâtre qui se développe sur la croûte en raison du lavage à la grappa, une eau-de-vie à base de raisin. La Shiranuka Farm est située à proximité de la côte, à l'est d'Hokkaido.

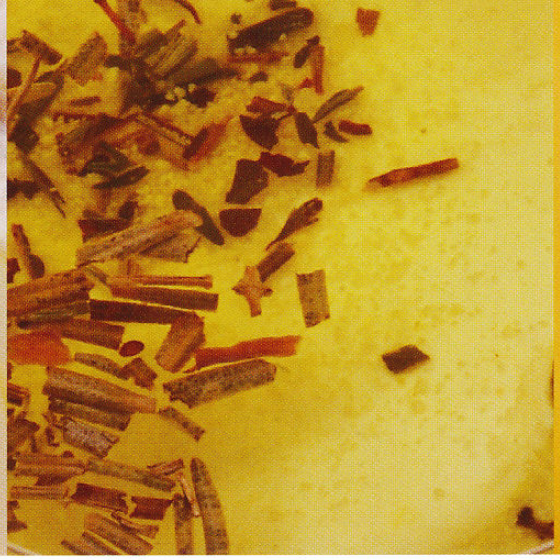
SAVEUR Le lait, riche et doux, est transformé en un fromage fort, âcre et viandeux, avec la texture souple caractéristique des fromages à croûte lavée.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux grillé sur des huîtres, avec des pommes de terre et un vin rouge charpenté, ou avec de la confiture de raisin locale.

| |
|---|
| **JAPON** Shiranuka Gun, Hokkaido |
| **Âge** 4-8 semaines |
| **Poids et forme** 1-1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 22 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Shiranuka Farm |






## Sakura

La fleur de cerisier, connue au Japon sous le nom de sakura et qui pendant une semaine chaque année colore la campagne d'un rose de barbe à papa, a inspiré ce fromager, qui a ainsi créé le premier fromage japonais. Il est produit par la coopérative Kyodo Gakusha Shintoku Farm.

SAVEUR Doux et citronné, avec une sensation de fondant en bouche. En s'affinant, l'intérieur devient crémeux et son arôme devient plus profond.

COMMENT LE DÉGUSTER Élégant sur un plateau de fromages ; on peut le servir avec du thé vert ou du vin rouge, comme du pinot noir. Il est également parfait avec du bœuf de Kobé grillé.



| |
|---|
| **JAPON** Shiranuka Gun, Hokkaido |
| **Âge** 2-4 semaines |
| **Poids et forme** 90 g, ronde |
| **Taille** D. 6,5 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Kyodo Gakusha Shintoku Farm |



## Serendipity

Produit du printemps à l'automne avec du lait de chèvres qui paissent dans les Alpes japonaises, dans le village de Hakuba. Une fois formés, les fromages sont enlevés de leurs petits moules de forme ronde et conservés dans des pots remplis d'huile de riz et d'herbes locales.

SAVEUR Il a un goût assez doux qui s'équilibre bien avec les herbes et le goût subtil de l'huile de riz, dont l'extrême légèreté met bien en valeur la saveur délicate du fromage.

COMMENT LE DÉGUSTER Le mieux est de le savourer avec un petit peu d'huile sur du pain frais ou étalé sur des galettes de riz avec un verre de rosé. Il s'accommode également très bien en cuisine et dans les salades.



| |
|---|
| **JAPON** Matsumoto, Nagano |
| **Âge** De 10 jours à quelques mois |
| **Poids et forme** 0,16 kg, en bocal |
| **Taille** D. 5,2 cm, H. 3,5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Kaze No Tani Farm Hakuba |



## Yama no cheese

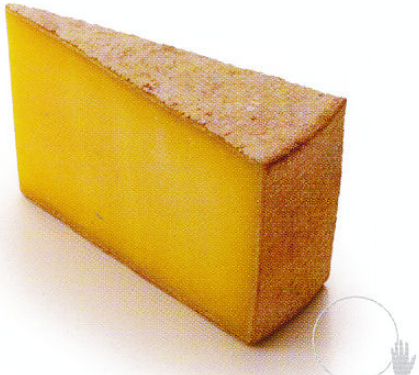
Yama signifie littéralement « fromage de la montagne » et est librement inspiré des fromages fabriqués dans les Alpes françaises. Il est produit dans la partie la plus à l'est de Hokkaido, l'île du nord du Japon.

SAVEUR Un long affinage lui donne une texture ferme et compacte et une saveur complexe rappelant la noisette, riche et persistante. Son intense couleur jaune est due aux pâturages d'été riches et verdoyants.

COMMENT LE DÉGUSTER Délicieux au sein d'un assortiment de fromages, servi sur une assiette avec du café, du thé vert grillé, de la salade, ou avec des pommes de terre hakushaku.



| |
|---|
| **JAPON** Shibetsu Gun, Hokkaido |
| **Âge** 6-18 mois |
| **Poids et forme** 10-11 kg, ronde |
| **Taille** D. 36 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Mitomo Farm |




TERRITOIRE DU NORD
QUEENSLAND
AUSTRALIE
AUSTRALIE-MÉRIDIONALE
NOUVELLE-GALLES-DU-SUD
GRANDE BAIE AUSTRALIENNE
Woodside edith
Washington washrind
Holy goat la luna,
Holy goat pandora
Richard thomas fromage blanc,
Yarra valley dairy persian fetta
VICTORIA
Meredith blue
Shaw river buffalo mozzarella
Ironstone extra
Gunnamatta gold
Gippsland blue,
Jenson's red washed rind,
Strzelecki blue
Roaring forties,
Stormy
DÉTROIT DE BASS
Healey's pyengana
Heidi farm gruyère,
Heidi farm raclette
TASMANIE
Bruny island C2,
Bruny island lewis
N
200 km
OCÉAN INDIEN
TERRITOIRE DU NORD
MER DE CORAIL
AUSTRALIE
AUSTRALIE-OCCIDENTALE
AUSTRALIE DU SUD
QUEENSLAND
OCÉAN PACIFIQUE
NOUVELLE-GALLES-DU-SUD
VICTORIA
MER DE TASMAN
TASMANIE
NOUVELLE-ZÉLANDE

# OCÉANIE

## (AUSTRALIE ET NOUVELLE-ZÉLANDE)

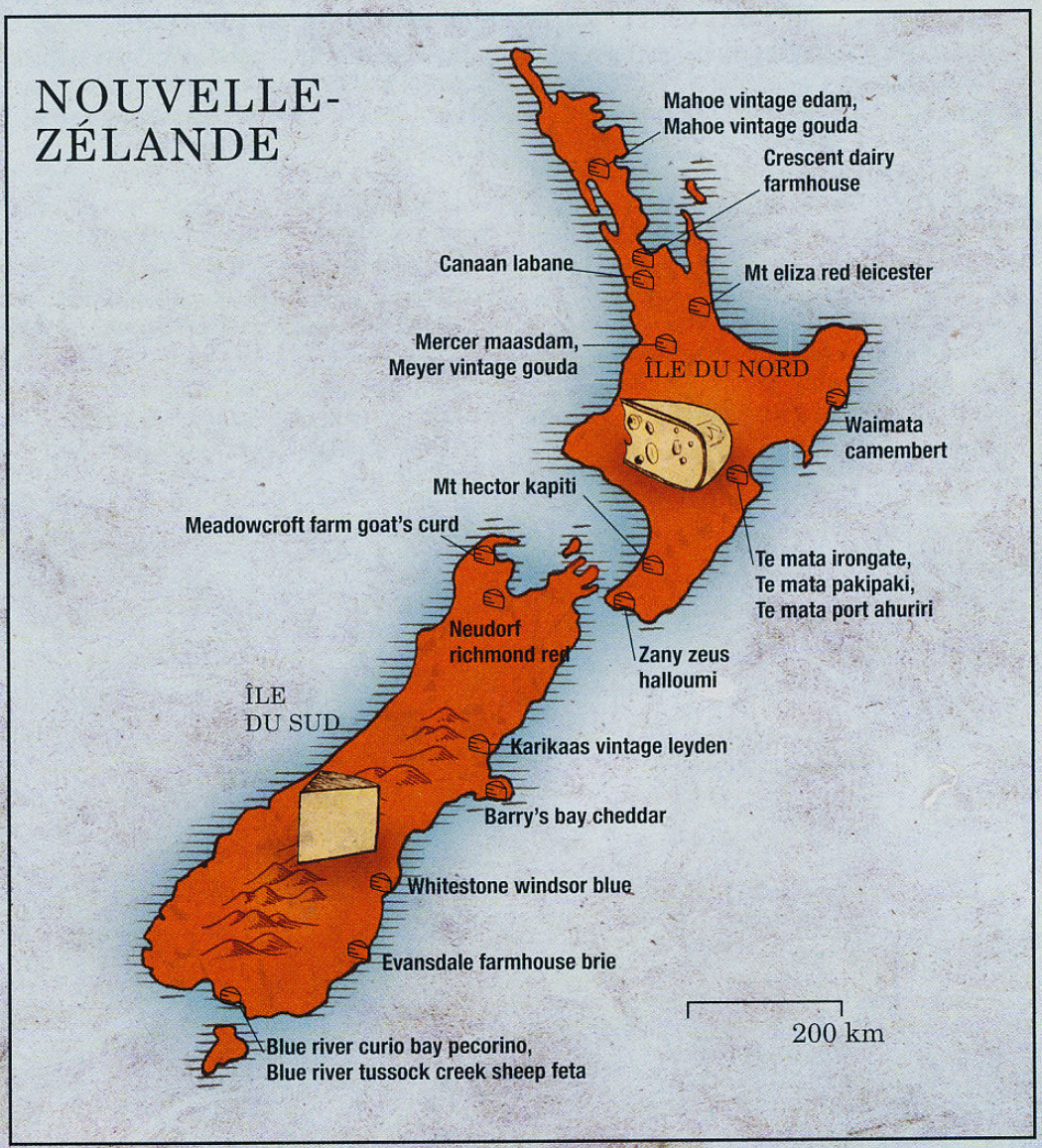
**AUSTRALIE** Bien que l'activité de production laitière australienne ait commencé lorsque la première flotte de vaisseaux a accosté dans le port naturel de Sydney en 1788, ce n'est qu'à la fin de la ruée vers l'or, presque un siècle plus tard, que les coopératives ont produit du cheddar et du beurre pour l'exportation.

Le lait est principalement produit dans les régions côtières du Sud, plus fraîches. Bien que la production industrielle à bas coût, les quarantaines et les politiques commerciales protectionnistes aient créé des barrières à la fabrication artisanale, ces vingt dernières années, la demande a provoqué l'apparition de fromages européens dont les recettes ont été adaptées aux conditions australiennes. Toutefois, de nombreux types de lait cru locaux et internationaux sont encore interdits à la vente.

**NOUVELLE-ZÉLANDE** Les immigrants européens qui arrivèrent en Nouvelle-Zélande au début des années 1800 apportèrent avec eux leurs troupeaux et leur savoir-faire fromager. La production familiale à petite échelle de cheddar et de cheshire a laissé la place à des coopératives fermières, et la première usine laitière a ouvert à Edendale, sur l'île du Sud, en 1882. Avec le transport réfrigéré, le cheddar devint un produit d'exportation important dans les années 1840.

Dans les années 1920, on exportait du beurre et du fromage vers la Grande-Bretagne. Lorsque les fromagers néerlandais émigrèrent vers la Nouvelle-Zélande dans les années 1980, avec leurs recettes traditionnelles, la production artisanale de fromage à petite échelle connut une renaissance. Avec une connaissance de plus en plus pointue des fromages, un ensemble croissant de passionnés pragmatiques ont commencé à fabriquer des fromages inspirés des plus célèbres produits européens et à créer des fromages artisanaux néo-zélandais originaux.




| Légende | |
|---|---|
| ★ | Fromages AOC, DOC, DOP ou IGP |
| | Seul lieu de production |
| | Produit dans toute la région |







## Bruny island C2

Nick Haddow, passionné de fromage, a fait des études approfondies en Europe avant de s'installer sur Bruny Island, au sud de Hobart, avec sa compagne Leonie en 2005. Le C2, du nom de la cuve dans laquelle il fut créé, est son premier fromage.

SAVEUR Au mieux lorsqu'il est âgé d'au moins neuf mois et qu'il développe une saveur de noisette délicieusement riche et complexe, avec une touche de caramel et un piquant qui chatouille le palais.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal pour les sauces ou à faire griller. Ou sur un plateau de fromages, avec un riesling sec tasmanien.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Bruny Island, Tasmanie |
| **Âge** 9-12 mois |
| **Poids et forme** 7 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 18 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Bruny Island Cheese Company |





## Bruny island lewis

Ce fromage excentrique, inventé par Nick Haddow, est inspiré d'une recette qu'il a apprise en Savoie. Comme il n'y a pas de production de lait sur l'île, le fromage est fait avec celui d'un troupeau de chèvres saanen qui se trouve près de Cygnet, sur le continent. Il porte le nom d'une chèvre domestique qui, à une époque, gardait le potager à côté de la laiterie.

SAVEUR Affiné dans une élégante et épaisse croûte naturelle couleur ardoise, l'intérieur dense, d'un blanc pur, possède un subtil goût de noisette avec des notes herbeuses fraîches.

COMMENT LE DÉGUSTER Appréciez-le avec un pain au levain croustillant et un verre de vin tasmanien frais et pétillant.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Bruny Island, Tasmanie |
| **Âge** 4-6 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 12 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Bruny Island Cheese Company |





## Gippsland blue

Créé en 1981 à Hillcrest Farm, dans le Gippsland, ce fromage à la croûte naturelle grise fut le premier bleu artisanal australien, inspiré du gorgonzola (voir p. 110-111) ; son lait est celui des vaches holstein de la ferme et il est affiné sur des rayonnages de bois dans des caves souterraines aménagées en profondeur sous la laiterie de la ferme.

SAVEUR Ce bleu riche et crémeux est à son optimum lorsqu'il développe une texture molle et collante parsemée de veines bleu acier.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage sensible aux saisons – il est recommandé de le consommer de la fin de l'automne au début de l'été – doit être savouré avec un vin doux de vendanges tardives australien.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Neerim South, Victoria |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 5,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 15 cm, H. 24 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Tarago River Cheese |







## Gunnamatta gold

Créé par Trevor et Jan Brandon à la minuscule Red Hill Cheesery, sur la péninsule de Mornington, Victoria, ce fromage est fait à la main avec du lait biologique provenant d'une ferme de Fish Creek, dans le Gippsland. Ouverte au public, la fromagerie n'est qu'à une heure de Melbourne et tient son nom d'un des meilleurs « spots » de surf de la péninsule.

SAVEUR Sous la croûte légèrement collante, couleur terre cuite, se trouve un fromage mou et crémeux avec une finale riche et délicieuse et une touche de fumé.

COMMENT LE DÉGUSTER Comme tous les fromages à croûte lavée intenses, il lui faut un vin épicé et aromatique, comme un pinot noir de la péninsule de Mornington, et du pain croustillant.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Mornington Peninsula, Victoria |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 250 g, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Red Hill Cheese |



## Gympie farmhouse chèvre

Camille Mortaud s'est formée dans la région Poitou-Charentes, réputée pour ses fromages frais affinés, et perpétue cette tradition à Conondale, dans l'arrière-pays de la Sunshine Coast, dans le sud-est du Queensland, avec du lait en provenance de la ville proche de Kingaroy.

SAVEUR Plus on laisse le fromage s'affiner, plus sa croûte prend une couleur bleu-gris et peut être relevée. L'intérieur a une agréable saveur salée avec une délicieuse et persistante finale caprine.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal avec du pain croustillant et un vin blanc sec frais, ou grillé et servi avec de la roquette.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Gympie, Queensland |
| **Âge** 3-4 semaines |
| **Poids et forme** 0,11 kg, bûche |
| **Taille** D. 5 cm, L. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Gympie Farm Cheese |



## Healey's pyengana

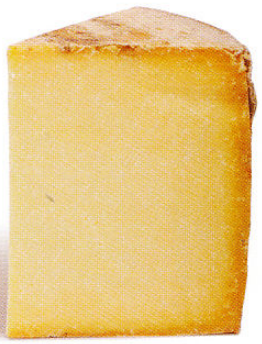
Ce vénérable fromage, né en 1901 dans la riche George River Valley, est le plus ancien survivant de la catégorie des fromages australiens en étamine. Fabriqué à l'origine par une coopérative ; la recette du « caillé lavé » de Colby fut adoptée par la famille Healey et elle est aujourd'hui réalisée à la main avec le lait de son troupeau de vaches holstein.

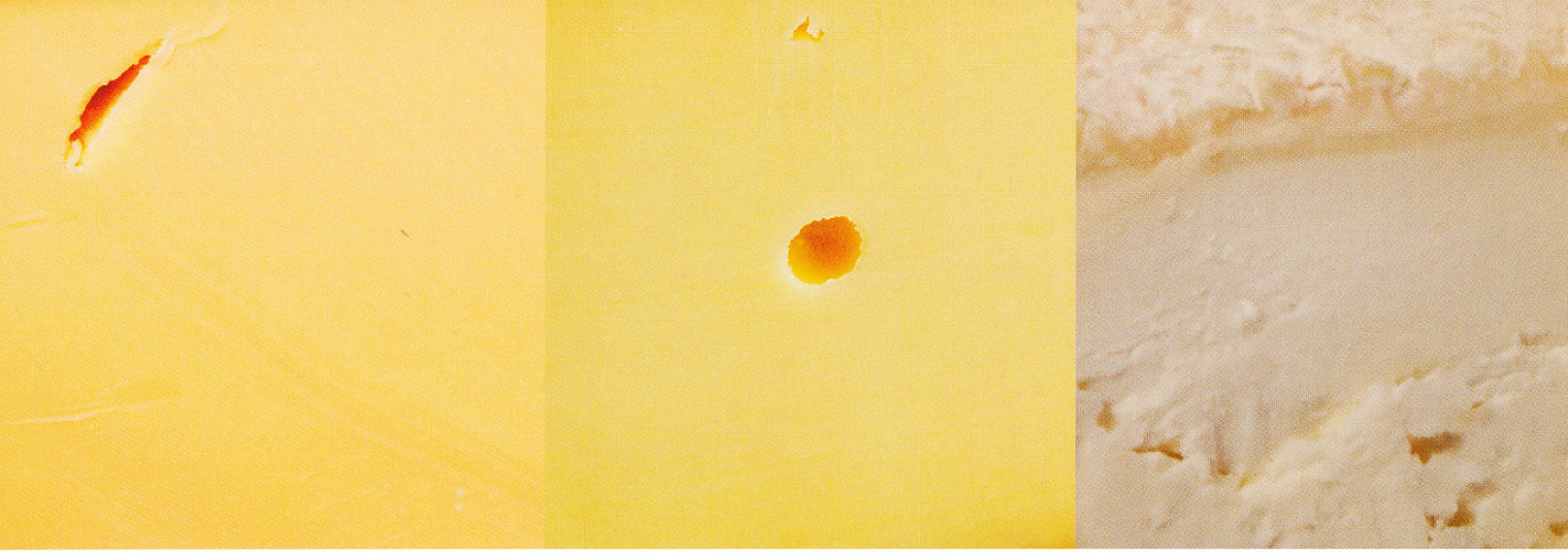
SAVEUR Les grandes roues sont affinées pendant au moins un an jusqu'à ce que la texture humide et ouverte développe des notes herbeuses de pâturages et de miel.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec du pain croustillant et un cidre ou un pinot noir tasmaniens.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Pyengana, Tasmanie |
| **Âge** 9-18 mois |
| **Poids et forme** 18,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 20 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Pyengana Cheese Factory |





## Heidi farm gruyère

Avec ses 30 kilos, c'est le plus gros fromage artisanal australien. Il a reçu de nombreux honneurs depuis qu'il a été lancé par Frank Marchand, un migrant suisse fromager de profession. Heidi Farm appartient maintenant à National Foods, mais le fromage est toujours fait à la main.

SAVEUR Il est au mieux lorsqu'il a vieilli pendant au moins un an : sa texture concentrée développe une saveur intense et riche, rappelant légèrement la noisette, avec une touche de miel.

COMMENT LE DÉGUSTER Ce fromage qui fond ou grille très bien est particulièrement adapté comme base à un plat de macaronis au fromage. Parfait avec un vin rouge charpenté.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Exton, Tasmanie |
| **Âge** 9-12 mois |
| **Poids et forme** 30 kg, ronde |
| **Taille** D. 46 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Heidi Farm |



## Heidi farm raclette

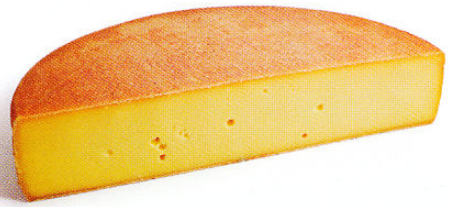
Une excellente adaptation de la raclette suisse traditionnelle, élaborée dans les années 1980 par Frank Marchand, fermier et maître fromager. Le fromage est fait avec du lait de holstein provenant de plusieurs fermes locales et a remporté de nombreuses récompenses nationales.

SAVEUR Sous sa croûte collante, odorante, couleur terre cuite, se trouve un intérieur souple et crémeux avec un mélange de saveurs herbeuses de ferme et une note de douceur.

COMMENT LE DÉGUSTER Un délicieux fromage de table. Vous pouvez aussi le consommer coupé en deux et chauffé de manière traditionnelle devant un grill chaud. Servez-le avec des pommes de terre pink eye et un riesling sec.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Exton, Tasmanie |
| **Âge** 2-4 mois |
| **Poids et forme** 4 kg, ronde |
| **Taille** D. 30 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Heidi Farm |



## Holy goat la luna

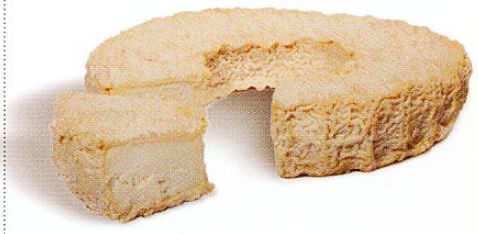
La Holy Goat a été fondée à la ferme biologique Sutton Grange en 2001, lorsque Carla Meurs et Anne-Marie Monda sont revenues d'avoir étudié en Europe la fabrication artisanale du fromage. Toute leur production est faite à la main dans leur petite laiterie avec le lait biologique d'un troupeau de 60 chèvres particulièrement choyées.

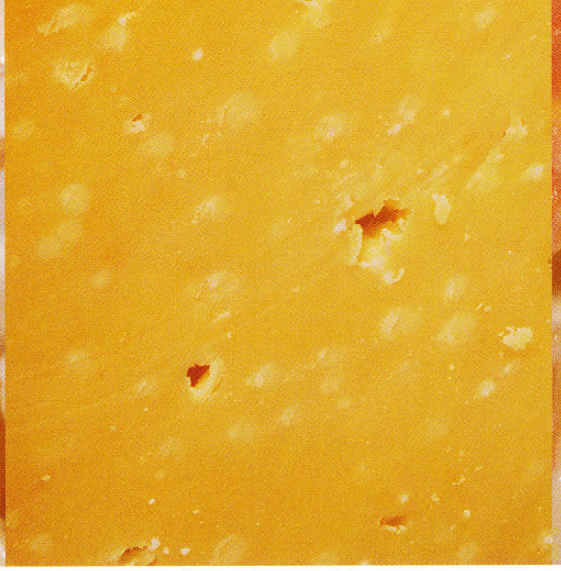
SAVEUR Sous la croûte de ce chèvre en forme inhabituelle d'anneau, couvert d'une envahissante moisissure grise ridée, se trouve un caillé d'un blanc parfait doté de saveurs de noisette délicieuses et complexes.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait avec du pain croustillant et un verre de sauvignon blanc, le la luna se grille et passe également très bien au four.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Sutton Grange, Victoria |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 1,4 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Holy Goat Organic Cheeses |




## Holy goat pandora

Son nom veut tout dire. Ce petit fromage arrive à maturité sous un cocktail de moisissures. Il a été créé par Carla Meurs et Anne-Marie Monda pour pouvoir être dévoré d'un trait, et leurs clients affirment qu'il se marie avec tout et ne manque jamais de vous satisfaire.

SAVEUR Le centre crayeux a une texture irrésistiblement onctueuse et crémeuse. Sa saveur caprine douce et voluptueuse, rafraîchissante, est un véritable plaisir.

COMMENT LE DÉGUSTER Découpez-en le sommet et creusez le centre en larges cuillerées, comme de la crème fraîche. Avec un verre de rosé ou de sauvignon blanc.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Sutton Grange, Victoria |
| **Âge** 2-3 semaines |
| **Poids et forme** 0,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 5 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Holy Goat Organic Cheeses |





## Ironstone extra

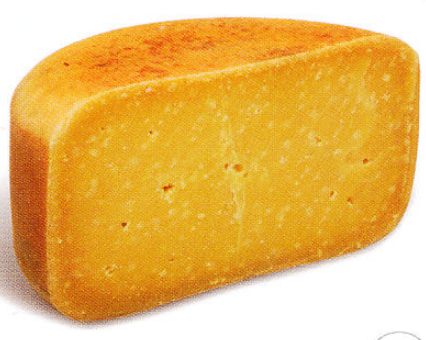
Après des études à l'étranger, Steven Brown est revenu édifier une petite laiterie à la ferme familiale près de Neerim South, dans le Gippsland. L'ironstone est inspiré de la recette traditionnelle du boerenkaas hollandais. Il est fait du printemps à l'automne avec le lait du petit troupeau de holstein de la ferme pour restituer la richesse des pâturages.

SAVEUR Affiné jusqu'à 2 ans, l'ironstone extra développe une saveur sensationnelle, riche, rappelant le caramel au beurre ou la crème aux œufs.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages ou en cubes, à l'apéritif.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Drouin West, Victoria |
| **Âge** 18-24 mois |
| **Poids et forme** 5 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Piano Hill |





## Jensen's red washed rind

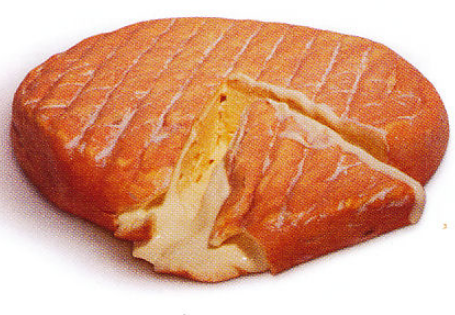
Ce fromage à pâte molle, rebondi, provient de Tarago River, dans la région de Victoria. Il tient son nom de l'un des fondateurs de la laiterie – la fromagère Laurie Jensen. Fait à la ferme avec du lait de holstein, il est affiné sur des rayonnages en bois et lavé à la main jusqu'à ce qu'il développe une belle croûte orange vif.

SAVEUR Sous la croûte odorante, aux notes de levure et d'eucalyptus, se trouve une texture riche et onctueuse avec une saveur douce et crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, avec ou sans sa croûte, accompagné de pain croustillant et d'un vin blanc pétillant.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Neerin South, Victoria |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 1,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Tarago River Cheese |











## Meredith blue

Le premier bleu australien au lait de brebis a été créé en 1990 à la laiterie de la famille Cameron avec le lait du plus important troupeau de brebis laitières d'Australie. Fait à la main, il est toujours affiné dans de vieux conteneurs de transport à côté de la laiterie, dont les fromages de chèvre et de brebis et le yaourt sont très réputés.

SAVEUR Sensible aux saisons, c'est au début du printemps que le fromage est le meilleur, lorsque l'intérieur couleur ivoire, moelleux, développe des poches noirâtres de moisissures bleues et salées.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain aux noix grillé ou zébré de miel local.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Meredith, Victoria |
| **Âge** 8-12 mois |
| **Poids et forme** 1 kg, ronde |
| **Taille** D. 14 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Meredith Dairy |





## Richard thomas fromage blanc

Ce caillé de vache, mou, tendre et moulé à la louche, fait par Richard Thomas représente ce que le fromage frais a de meilleur. Confectionné avec du lait de la Yarra Valley, il est magnifiquement conditionné dans des égouttoirs qui permettent d'éviter que le petit-lait ne fasse tourner le fromage.

SAVEUR Sa texture délicate, soyeuse et exceptionnellement humide a le doux parfum lactique de la laiterie, avec une acidité douce et citronnée.

COMMENT LE DÉGUSTER Tel quel, avec des confitures maison, ou avec des fruits rouges frais au petit déjeuner.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Yarra Valley, Victoria |
| **Âge** 1-2 jours |
| **Poids et forme** 0,1 kg, en pot |
| **Taille** D. 7 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Richard Thomas |





## Roaring forties

Ce fromage bleu à la saveur pleine porte judicieusement le nom des forts vents de l'ouest qui balayent King Island, dans le détroit de Bass, réputée pour les naufrages sur ses côtes. On dit que ce sont les matelas de paille rejetés par la mer après les naufrages qui sont à l'origine de l'herbe qui se trouve sur l'île, et par là même de la qualité du lait.

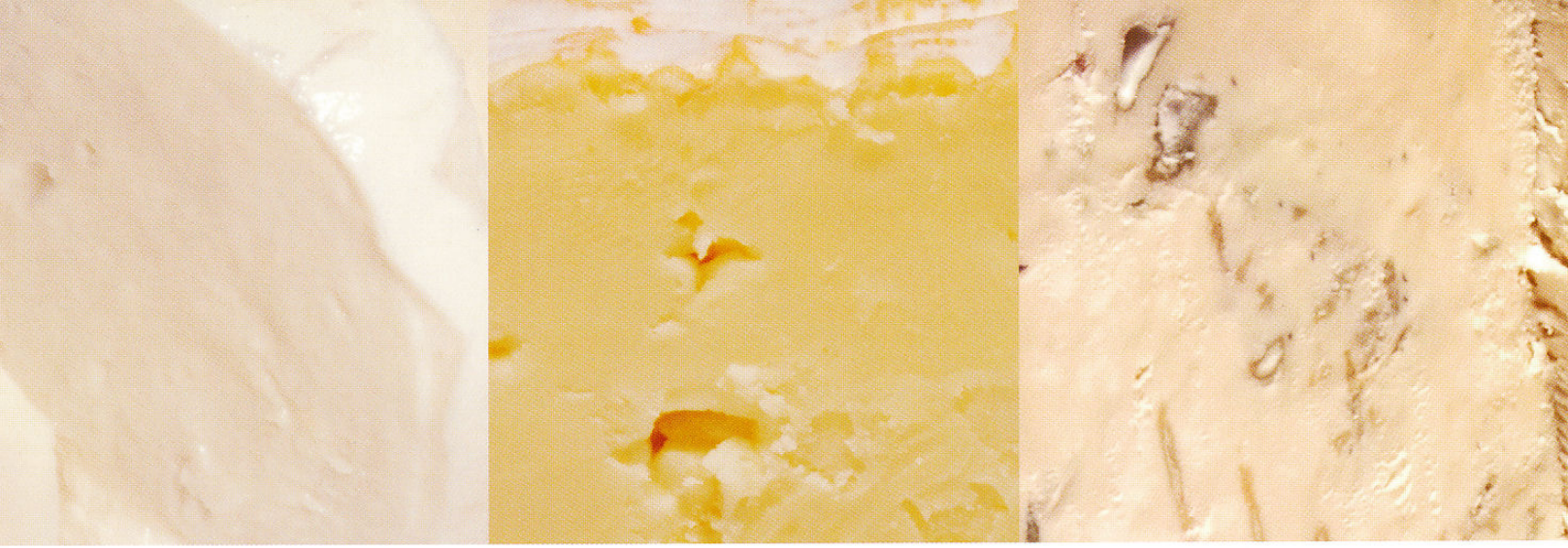
SAVEUR L'association d'un lait riche et crémeux, de moisissures bleues de *roqueforti* et d'un enrobage de cire bleu sombre permettent de s'assurer que la texture du fromage reste toujours très humide, avec un piquant doux et salé.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain de seigle et un vin fortifié doux.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Loorana, King Island, Tasmanie |
| **Âge** 10-12 semaines |
| **Poids et forme** 1,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 19 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** King Island Dairy |







## Shaw river buffalo mozzarella

En dépit des doutes et des mises en garde, Roger Haldene a introduit en Australie les premières bufflonnes laitières en 1996. Le troupeau broute sur des pâturages côtiers à côté de la Shaw River, et c'est son gendre, Andrew Royal, qui est le fromager.

SAVEUR Contrairement à l'Europe, le troupeau reste toute l'année sur les pâturages. Le lait le plus riche et le plus doux est produit pendant les mois les plus chauds, particulièrement à la fin de l'été et au début de l'automne.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal pour les pizzas. Délicieux avec des tomates en grappe, du basilic frais et de l'huile d'olive vierge extra.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Yambuk, Victoria |
| **Âge** Dans les quelques jours de la production |
| **Poids et forme** 50 g, boule |
| **Taille** D. 9 cm, H. 6,5 cm |
| **Lait** Bufflonne |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Shaw River Buffalo Cheese |



## Stormy

Un autre grand fromage australien à croûte lavée. Il a été baptisé d'après la Stormy Bay (baie orageuse), sur la côte balayée par le vent de King Island, en Tasmanie, réputée pour ses fromages riches et crémeux. Le stormy a été créé par le fromager Frank Beurain avec des techniques de préparation des fromages à croûte lavée du nord de l'Europe.

SAVEUR La pâte moelleuse et beurrée sous l'odorante croûte orange possède une très douce saveur crémeuse et une finale évoquant l'air marin.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, fondu sur de la pizza avec des grains de poivre concassés, ou servi avec des pommes de terre au four et de la bière.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Loorana, King Island, Tasmanie |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 0,15 kg, brique |
| **Taille** L. 10 cm, l. 4 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** King Island Dairy |



## Strzelecki blue

Pawel Strzelecki fut la première personne à découvrir de l'or en Australie en 1835, et il semble approprié que ce bleu renversant porte son nom. Il est fait avec le lait d'une ferme voisine et affiné dans des caves souterraines sous la laiterie.

SAVEUR À son mieux avec le lait de printemps ou d'automne. Il arrive rapidement à maturité et doit être consommé lorsque son intérieur moelleux et crémeux est marbré de veines bleu acier et que sa saveur légèrement douce est doublée d'un piquant salé caractéristique.

COMMENT LE DÉGUSTER Idéal pour un plateau de fromages, avec un verre de vin à dessert ou un pinot du Gippsland.



| |
|---|
| **AUSTRALIE** Neerim South, Victoria |
| **Âge** 2-3 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 20 cm, H. 19 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Tarago River Cheese |









## Washington washrind

Victoria McClurg a fondé la Barossa Valley Cheese Company dans la rue principale d'Angaston en 2003 après d'importants voyages en Europe pour étudier la fabrication du vin. La laiterie produit une gamme de fromages à croûte lavée aux laits de vache et de chèvre. Le plus fort d'entre eux est le washington.

SAVEUR Son arôme est caractéristique et passablement envahissant. Sous la croûte poisseuse orange se trouve une pâte soyeuse et onctueuse à la douce saveur crémeuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Parfait sur un plateau de fromages, avec la bière Cooper locale et du pain au levain cuit au feu de bois. À utiliser avec parcimonie si vous le cuisinez.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Angaston, Australie-Méridionale |
| **Âge** 4-5 semaines |
| **Poids et forme** 0,22 kg, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Barossa Valley Cheese Company |





## Woodside edith

Kris Lloyd fabrique plusieurs dizaines de fromages originaux au lait de vache et de chèvre. L'edith est l'un des plus anciens et porte le nom d'une femme française qui lui a donné la recette originale. Ses secrets : la qualité du lait, son traitement et une fermentation nocturne lente pendant laquelle il est recouvert de cendre noire de vigne et affiné.

SAVEUR Jeune il a un délicieux parfum de noisette ; il vieillit avec grâce tandis que son cœur crayeux se défait lentement en une texture grumeleuse et moelleuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur un plateau de fromages, avec du pain croustillant et du sauvignon blanc. À maturité, évitez de manger sa croûte très épicée.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Woodside, Australie-Méridionale |
| **Âge** 3-4 semaines |
| **Poids et forme** 0,2 kg, ronde |
| **Taille** D. 6 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais affiné |
| **Producteur** Woodside Cheese Wrights |





## Yarra valley dairy persian fetta

Il existe des dizaines de fromages marinés de type feta en Australie, mais le premier d'entre eux, inspiré d'une recette perse, fut créé par Richard Thomas en 1994. Il est confectionné avec le lait du troupeau de vaches holstein de la Yarra Valley Dairy.

SAVEUR Des morceaux crémeux de caillé sont mis à mariner dans un mélange d'huiles puissamment parfumé à l'ail, au thym frais et aux épices.

COMMENT LE DÉGUSTER Peut se savourer dès sa sortie de la boîte sur des toasts ou des biscuits salés, répandu sur des légumes à la vapeur ou comme sauce rapide pour une salade.

| |
|---|
| **AUSTRALIE** Yarra Valley, Victoria |
| **Âge** 1-2 mois |
| **Poids et forme** 0,25 kg, en conserve |
| **Taille** D. 7,5 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Yarra Valley Dairy |







## Barry's bay cheddar

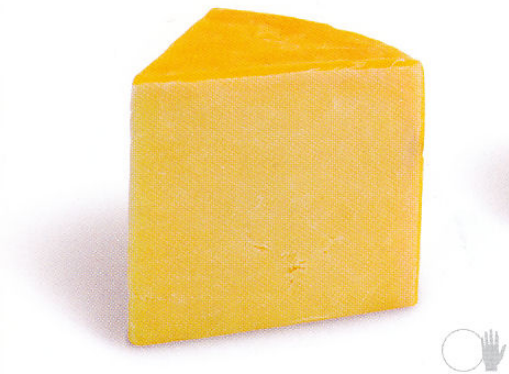
Depuis 1989, les Walker perpétuent la tradition des premiers colons britanniques consistant à fabriquer du cheddar sur la péninsule de Banks. Il s'agit aujourd'hui du seul cheddar à croûte d'étamine de Nouvelle-Zélande. Lorsque Don a pris sa retraite en 2008, Mike et Catherine Carey ont pris sa suite avec enthousiasme.

SAVEUR Ses imposantes roues de 36 kg sont cirées et affinées jusqu'à 5 ans. À pleine maturité, elles sont dures et granuleuses, avec une saveur de moutarde douce mais nette.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec un bon pain et du chutney ou une pomme, et une bouteille de bière Canterbury faite à la main.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Barry's Bay, Canterbury |
| **Âge** 2-5 années |
| **Poids et forme** Variable, ronde |
| **Taille** Variable |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Barry's Bay Traditional Cheeses |



## Blue river curio bay pecorino

Blue River utilise le lait de 3 000 brebis frisonnes de l'Est élevées sur ses propres fermes dans le Southland. Ce fromage étonnant est le résultat d'un pâturage unique et du talent du fromager Wayne Robertson.

SAVEUR Il est dur et granuleux, presque friable, de couleur paille. Son goût doux et rappelant le gibier a des notes sous-jacentes salées. Il est au mieux lorsqu'il est âgé d'un an et que la pâte est encore riche et humide.

COMMENT LE DÉGUSTER En morceaux avec du pain croustillant et de la pâte de coing. Râpé sur des pâtes, du risotto ou de la polenta ou en copeaux sur des salades. Il se marie bien avec des vins rouges fruités.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Invercargill, Southland |
| **Âge** 10-14 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, ronde |
| **Taille** D. 13 cm, H. 10 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Blue River Dairy Products |



## Blue river russock creek sheep feta

Blue River a repris la production de ce fromage traditionnel de style feta des mains d'un autre fromager du Southland, Chobani. En employant les mêmes méthodes, il continue à fabriquer le meilleur de Nouvelle-Zélande et en exporte au Moyen-Orient.

SAVEUR Ce fromage de brebis gras et d'un blanc pur est équilibré par le goût salé de la saumure dans laquelle les blocs sont stockés en attendant d'être vendus. Cette feta a une texture friable mais humide.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans une salade grecque classique, avec de l'huile d'olive vierge extra. Mariez-le avec une bière de froment acidulée ou un verre de rosé.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Invercargill, Southland |
| **Âge** 10-24 mois |
| **Poids et forme** 2 kg, brique |
| **Taille** L. 21 cm, l. 11 cm, H. 8 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Blue River Dairy Products |





## Canaan labane

Simcha et Ilan Tur-Shalom sont arrivés d'Israël en 2003, déterminés à créer les meilleurs fromages méditerranéens. Le résultat est une gamme de fromages kasher irrésistibles regorgeant de caractère, et tout particulièrement le labane, à base de yaourt.

SAVEUR Ce fromage léger, presque cotonneux, fond dans la bouche et semble à tort trop riche. Frais et citronné comme le yaourt, il dégage une saveur subtile et délicate mais jamais fade.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de l'huile d'olive et du zahtar dans une magnifique sauce à servir avec du pain à pita et des olives, avec un blanc ou un rosé frais.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Auckland, Auckland |
| **Âge** Quelques jours |
| **Poids et forme** 0,2 kg, en pot |
| **Taille** D. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Canaan Cheese |



## Crescent dairy farmhouse

Crescent Dairy Goats est le plus petit fromager de Nouvelle-Zélande, avec 17 chèvres qui ne permettent de produire que 2 kg de fromage par jour. Cela n'empêche pas ce fromage d'être un lauréat régulier, année après année, aux Cheese Awards de Nouvelle-Zélande.

SAVEUR Elle varie d'un jour à l'autre. Lait de coco, cannelle ou thym, avec une saveur caprine fraîche et terreuse commune. Parfait lorsqu'il est encore humide et légèrement mou.

COMMENT LE DÉGUSTER Trop précieux pour n'en faire qu'un ingrédient de sandwich, il doit être savouré avec un bon sauvignon blanc.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Auckland, Auckland |
| **Âge** 6-12 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 10 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Crescent Dairy Goats |



## Evansdale farmhouse brie

Fondé en 1979 par Colin Dennison, instituteur, pour employer le surplus de lait produit par la vache familiale, et dirigé par son fils Paul, Evansdale demeure une affaire de petite taille, pragmatique et originale. Son farmhouse brie est devenu une icône néo-zélandaise.

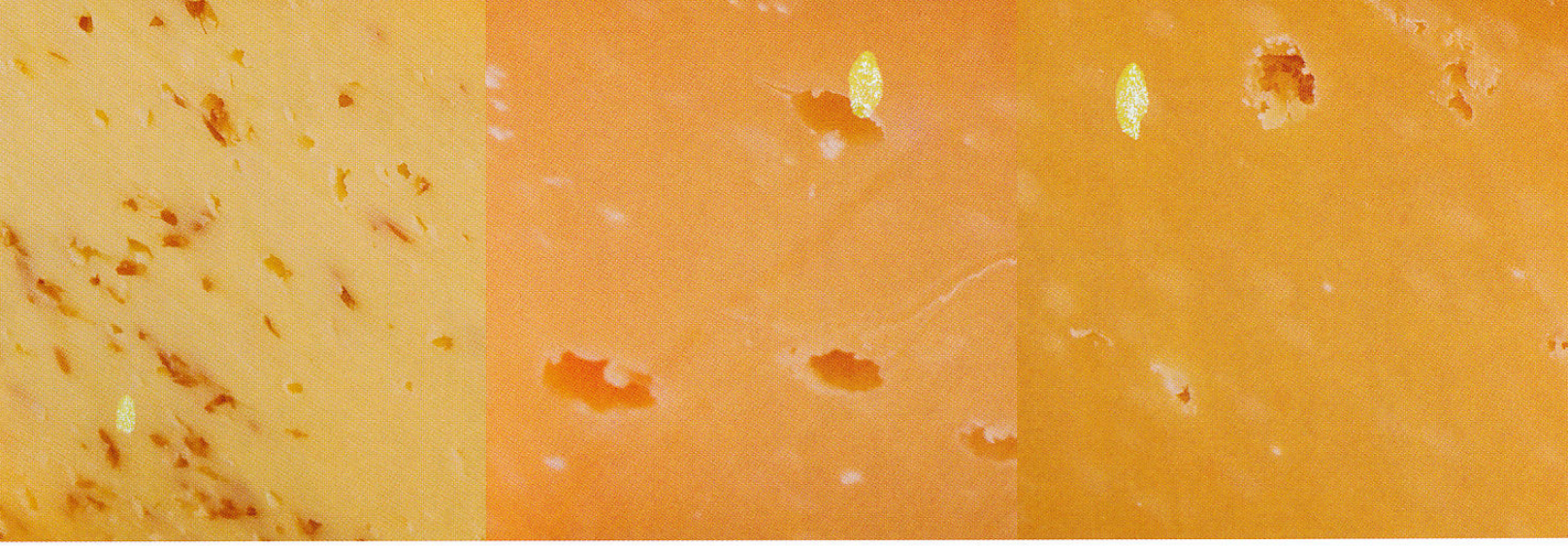
SAVEUR Plus petit et deux fois plus épais que le brie traditionnel, il présente une croûte blanche duveteuse de *candidum*, un cœur moelleux et beurré et un goût qui est à la fois doux et avec le tranchant du yaourt.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec un chardonnay beurré ou un champagne vif. Avec une assiette de fruits frais comme des abricots, des nectarines et des pêches.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Waikouaiti, Otago |
| **Âge** 5-10 semaines |
| **Poids et forme** 1,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 16 cm, H. 7 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Evansdale Cheese |





## Karikaas vintage leyden

En 1984, Rients et Karen Rypma, fromagers néerlandais qui ont pris part au renouveau de la fabrication traditionnelle du fromage en Nouvelle-Zélande, ont fondé la Karikaas Dairy, qui appartient aujourd'hui à Diane Hawkins.

SAVEUR Parfumé au cumin et d'un jaune soleil pâle, ce leyden est ferme mais souple, avec une pointe de curry. À 2 ans d'affinage, il est plus sec, plus tranchant, avec une douceur de caramel.

COMMENT LE DÉGUSTER Fondu sur des pommes de terre, avec des viandes séchées, relevées et épicées. Le cumin va bien avec un vin chaud ou des bières brunes assez fortes.

| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Loburn, Canterbury |
| **Âge** 6-36 mois |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 32 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Parfumé |
| **Producteur** Karikaas Dairy |





## Mahoe vintage edam

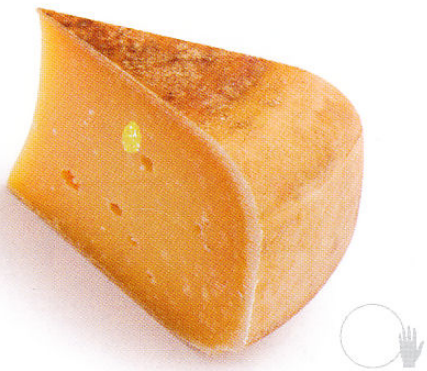
Les fromagers industriels les plus au nord de la Nouvelle-Zélande se trouvent dans la riche région d'Oromahoe, dans la Bay of Islands. Les Rosevear font du fromage avec le lait de leurs vaches depuis 1986. Celui-ci, faible en matière grasse, est doux et caoutchouteux. Lorsqu'il vieillit, il se rapproche du parmigiano-reggiano (voir p. 130-131).

SAVEUR Il a un goût de caramel avec un piquant lactique et acide et une texture croquante. Sa finale a un mordant inattendu venant d'un fromage de style édam.

COMMENT LE DÉGUSTER Excellent avec des vins aromatiques ou à dessert. Il tient également bien son rang avec un rouge charpenté ou même une bière.

| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Kerikeri, Northland |
| **Âge** 18-24 mois |
| **Poids et forme** 5 et 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 et 33 cm, H. 10 et 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Mahoe Farmhouse Cheese |





## Mahoe vintage gouda

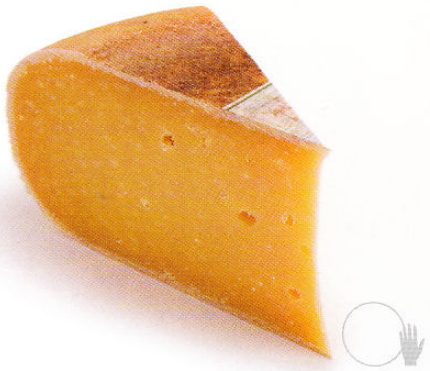
Les Rosevear produisent du fromage d'août à avril avec le lait de leur petit troupeau de vaches holstein. Après 22 ans, leur affaire est toujours de taille modeste et entre les mains de la famille. Ils fabriquent avec talent quelques-uns des meilleurs fromages de Nouvelle-Zélande. Leur gouda est aussi authentique que ceux de Hollande.

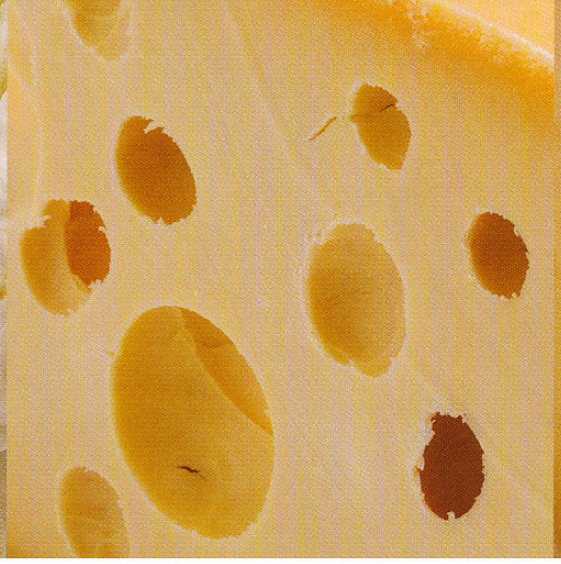
SAVEUR Onctueux et légèrement friable en vieillissant, mais sans devenir sec, ce fromage a une richesse de toffee au caramel dont la finale est assez mordante.

COMMENT LE DÉGUSTER En copeaux sur une salade d'été ou pour rehausser un plat du déjeuner. Excellent servi avec un whisky single malt doux ou tourbeux.

| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Kerikeri, Northland |
| **Âge** 18-24 mois |
| **Poids et forme** 5 et 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 23 et 33 cm, H. 10 et 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Mahoe Farmhouse Cheese |








## Meadowcroft farm goat's curd

Golden Bay, située au sommet de l'île du Sud, est l'endroit le plus ensoleillé de Nouvelle-Zélande, et c'est également là qu'Averill Turnbull confectionne ce fromage simple et sublime. Ses 50 chèvres sont bien soignées et traitées avec soin – raison pour laquelle, d'après elle, son fromage est si bon.

SAVEUR Qu'il soit nature, roulé dans des herbes fraîches ou mariné dans l'huile, le caillé possède un équilibre acide-salé finement élaboré et une texture humide très légèrement granuleuse.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur du pain croustillant avec du sauvignon blanc ou du champagne ou versé à la cuillère sur des fruits frais et du miel.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Golden Bay, Tasman |
| **Âge** Jusqu'à 5 semaines |
| **Poids et forme** 0,2 kg, en paquet |
| **Taille** Aucune |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Meadowcroft Farm |



## Mercer maasdam

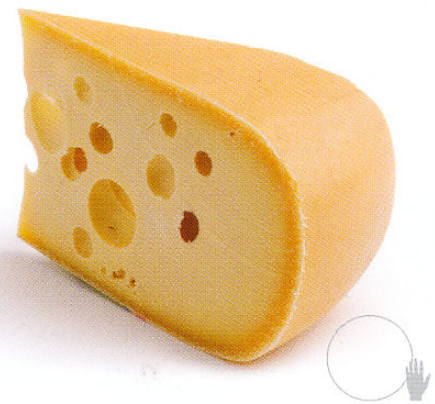
Produit chez plusieurs fromagers néerlandais du pays, dont Albert Alfrink, de Mercer Cheese, qui le vend dans sa petite boutique, parmi des centaines de fromages de style hollandais différents.

SAVEUR La bactérie d'acide propionique ajoutée au lait crée les petits yeux qui se retrouvent dans l'intérieur souple et caoutchouteux. Il a une douceur caractéristique de fruits fermentés qui s'adoucit avec l'âge. En vieillissant, il ressemble plus à de l'emmental.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des viandes séchées et des salaisons (jambon) ; sur les pizzas ou en fondue. Parfait avec un riesling demi-sec.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Hamilton, Waikato |
| **Âge** 4-7 mois |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 33 cm, H. 11 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle |
| **Producteur** Mercer Cheese |



## Meyer vintage gouda

« Fromage de la décennie » lors des derniers Cheese Awards néo-zélandais de Juliet Harbutt, en 2003, ce gouda millésimé est fait à la main depuis les années 1980 par les Meyer, des Néerlandais. Leur recette traditionnelle inclut de la présure de veau et du lait de leur troupeau.

SAVEUR Il est moelleux, caoutchouteux, d'une douceur de caramel, avec un piquant salé, et parsemé de cristaux de calcium. À 3 ans d'âge, il est comme n'importe quel boerenkaas hollandais.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec de gros morceaux de pain au levain ou dans un sandwich de pain toasté avec des oignons. Avec un vin rouge léger ou une bière à fermentation basse.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Hamilton, Waikato |
| **Âge** 18-24 mois |
| **Poids et forme** 10 kg, ronde |
| **Taille** D. 33 cm, H. 12 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Meyer Gouda Cheese |





## Mt eliza red leicester

Chris et Jill Whalley ont commencé à fabriquer du fromage en 2007. Le caillé du red leicester est finement découpé et broyé deux fois pour lui donner la texture fermée qui lui est propre. Son orange vif est obtenu avec de l'annatto.

SAVEUR Dense, moelleux et légèrement doux, avec une attaque puissante sur l'arrière de la langue. Terreux et d'une saveur intense à proximité de la croûte.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des bières brunes ou de la bière en fût. Parfait dans un sandwich avec des oignons crus ou du cresson poivré. Parfait dans un welsh rarebit (toast au fromage, habituellement du cheddar, et à la bière).

| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Katikati, Bay of Plenty |
| **Âge** 8-10 mois |
| **Poids et forme** 8 kg, ronde |
| **Taille** D. 24 cm, H. 16 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Mt Eliza Cheese |





## Mt hector kapiti

Fondé en 1985, Kapiti Cheese a beaucoup influencé la fabrication du fromage en Nouvelle-Zélande. Le mont hector, avec ses moisissures *Geotrichum* et *Penicillium candidum* et sa forme de pyramide, est d'inspiration française.

SAVEUR À son optimum, il est crayeux au cœur et coulant sous la croûte, avec des parfums de noisette et de foin. Il rappelle légèrement les amandes, avec un piquant net et citronné, et peut devenir très caprin et presque trop fait s'il reste trop longtemps dans son emballage.

COMMENT LE DÉGUSTER Jeune, avec des compotes de fruits, grillé ou étalé sur une baguette croustillante, accompagné d'un vin blanc sec.

| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Paraparaumu, Wellington |
| **Âge** 4-6 semaines |
| **Poids et forme** 0,12 kg, pyramide |
| **Taille** D. 5 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Kapiti Fine Foods |





## Neudorf richmond red

Créé par Kate Light à la fin des années 1990, c'est le premier fromage néo-zélandais au lait de brebis. Brian Beuke, son fournisseur de lait, a maintenant repris la main et continue à le fabriquer.

SAVEUR Dense et crémeux à 10 mois ; sa douceur évoque la noisette et le caramel. À 20 mois, il est dur et sa saveur est plus intense, mais pas aussi salée et marquée par le caractère de la brebis que le pecorino italien.

COMMENT LE DÉGUSTER Moelleux : avec une poire tranchée ou de la pâte de coing ; dur : râpé sur un risotto ou des spaghettis. Avec un pinot noir ou un pinot gris.

| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Upper Moutere, Nelson |
| **Âge** 10-20 mois |
| **Poids et forme** 1,5 kg, ronde |
| **Taille** D. 13 cm, H. 6 cm |
| **Lait** Brebis |
| **Classification** Pâte pressée |
| **Producteur** Neudorf Dairy |









## Te mata irongate

Installé en 2005, Te Mata Cheese confectionne une gamme de fromages de vache, chèvre et brebis à pâte molle ou persillés. Parmi ceux-ci, on trouve l'irongate, librement inspiré du pont-l'évêque (voir p. 78).

SAVEUR Avec sa moisissure *Penicillium* blanche, il est plus goûteux que bien des bries de Nouvelle-Zélande, mais plus doux que les fromages à croûte lavée typiques. Il est meilleur moelleux, avec une croûte roussâtre, riche, souple et légèrement odorant.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec du pain croustillant et des tranches de pommes et de poires ou fondu avec des oignons frits. Avec du cidre ou du poiré, voire du calvados.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Havelock North, Hawkes Bay |
| **Âge** 6-10 semaines |
| **Poids et forme** 1,3 kg, carrée |
| **Taille** L. 19 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte lavée |
| **Producteur** Te Mata Cheese |



## Te mata pakipaki

Les étés chauds et secs de la Hawkes Bay procurent un pâturage idéal pour que les chèvres puissent produire le lait savoureux et aromatique parfait pour ce fromage de style brie, le mont erin, inspiré de la feta, et le sumerlee, un caillé de chèvre frais et citronné.

SAVEUR Le pakipaki a un équilibre délicat entre des saveurs caprines intenses, mais pas trop puissantes pour le palais néo-zélandais encore en phase d'apprentissage. Il peut être coulant, collant et sauvage lorsqu'il est trop fait.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans des tartes salées au fromage de chèvre ou avec des biscuits fins et croquants au gingembre. Avec du sauvignon blanc ou un whisky léger.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Havelock North, Hawkes Bay |
| **Âge** 8-10 semaines |
| **Poids et forme** 1,3 kg, ronde |
| **Taille** D. 22 cm, H. 3 cm |
| **Lait** Chèvre |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Te Mata Cheese |



## Te mata port ahuriri

Te Mata fabrique trois fromages bleus avec du lait de vache et de brebis, mais celui-ci se démarque des autres bleus « crémeux » de Nouvelle-Zélande parce qu'on n'y ajoute pas de crème ; il peut ainsi développer une pleine saveur de bleu.

SAVEUR Sa forte saveur est équilibrée par une note sous-jacente douce, salée et évoquant la noisette. Sa texture est presque semblable à du caramel mou et légèrement friable.

COMMENT LE DÉGUSTER Avec des fruits secs comme des dattes ou des figues, ou avec des vins à dessert bien sucrés, du xérès ou du porto ; parfait émietté sur des salades.

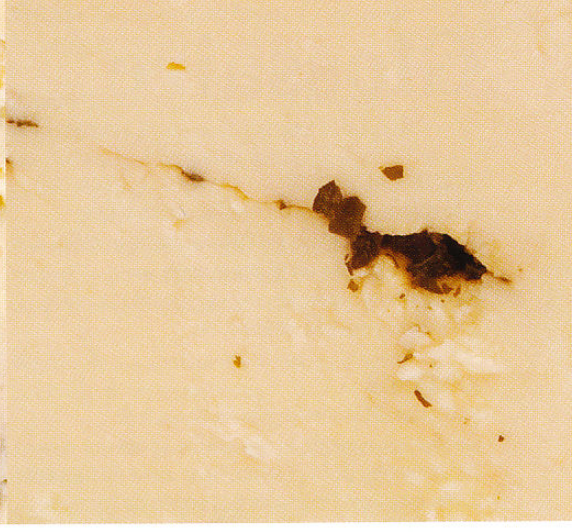


| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Havelock North, Hawkes Bay |
| **Âge** 6-8 mois |
| **Poids et forme** 3 kg, ronde |
| **Taille** D. 22 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Te Mata Cheese |









## Waimata camembert

Fondée en 1995, la Waimata Cheese Company de Rick et Carol Thorpe est le plus important fromager indépendant de Nouvelle-Zélande. Ils produisent plus de 300 tonnes par an de bleus et à pâte molle. En dépit de cela, leur grand camembert est affiné de manière traditionnelle avec de la moisissure et se trouve être l'un des meilleurs dans ce style.

SAVEUR Il est doux et laiteux lorsqu'il est jeune. Une fois fait, il peut soit devenir léger, crémeux et coulant, soit fort et rustique.

COMMENT LE DÉGUSTER Dans une baguette fraîche et croustillante et, idéalement, avec un vin blanc pétillant ou léger.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Gisborne, East Cape |
| **Âge** 4-7 semaines |
| **Poids et forme** 0,8 kg, ronde |
| **Taille** D. 19 cm, H. 9 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte molle et croûte fleurie |
| **Producteur** Waimata Cheese Company |



## Whitestone windsor blue

Fondé au milieu des années 1980 par Bob Berry, Whitestone fait également partie des premiers pionniers de la renaissance du fromage en Nouvelle-Zélande. Le windsor blue, son bleu « étendard », reste fidèle à la devise de la société : « unique, comme le pays qui l'a créé ».

SAVEUR La crème ajoutée lui donne un goût de beurre persillé. Fruité et tranchant jeune, il devient doux, légèrement salé et épicé en vieillissant.

COMMENT LE DÉGUSTER Sur des biscuits salés ou une baguette, dans des pâtes chaudes ou avec des poires ou du pain d'épice au dessert. Avec un vin blanc assez doux.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Oamaru, Otago |
| **Âge** 3-8 mois |
| **Poids et forme** 3,6 kg, ronde |
| **Taille** D. 21 cm, H. 5 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Pâte persillée |
| **Producteur** Whitestone Cheese |



## Zany zeus halloumi

La passion de Mike Matsis pour le fromage est née lorsque sa mère chypriote lui a appris à confectionner l'halloumi, comme sa propre mère l'avait fait avant elle. Fasciné par le procédé, il décida de devenir fromager et fabrique aujourd'hui d'authentiques fromages de style méditerranéens.

SAVEUR Cuisiné, il est délicieusement salé, légèrement couinant sous la dent, comme une mozzarella plus dense. Les sucres du lait qui caramélisent à l'extérieur lui donnent la douceur du caramel.

COMMENT LE DÉGUSTER Frit ou au barbecue sur des brochettes pour qu'il devienne croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Servez-le avec des vins blancs ou rouges fruités.



| |
|---|
| **NOUVELLE-ZÉLANDE** Petone, Wellington |
| **Âge** À partir de quelques jours |
| **Poids et forme** 0,250 kg, brique |
| **Taille** L. 6 cm, l. 4 cm, H. 4 cm |
| **Lait** Vache |
| **Classification** Frais |
| **Producteur** Zany Zeus |



# Glossaire

**ACIDE LACTIQUE**
Il se forme à la suite de l'action bactérienne sur le lactose du lait. En l'espace de trois mois, l'acidité naturelle du fromage aura tué les dernières bactéries et ce seront les enzymes qui poursuivront la maturation.

**AFFINAGE**
1. (du lait) Maturation naturelle du lait par l'accroissement de son acidité avant l'introduction de la présure, sans ajout de ferment.
2. (du fromage) Poursuite de l'action de l'enzyme de la présure et achèvement de l'action des bactéries sur le caillé. Puis poursuite de l'action des enzymes sur le caillé.

**AFFINAGE AVEC MOISISSURES**
Processus par lequel les moisissures présentes sur la croûte des fromages, habituellement de couleur blanche, gris-bleu et orange, accélèrent la décomposition du caillé.

**ANNATTO**
Teinture rouge orangé obtenue à partir des pigments naturels contenus par les graines de l'annatto (*Bixa orellana*).

**BABEURRE**
Liquide légèrement aigre qui reste après le barattage du beurre.

**BREVIBACTERIUM LINENS – BACTERIA LINENS**
Connue autrefois sous le nom de *Bacillus linens*, cette bactérie permet d'obtenir la croûte orange et poisseuse des fromages à croûte lavée.

**CAILLÉ**
Protéine solide qui se forme lors de la coagulation du lait. C'est la base du fromage (voir également PETIT-LAIT).

**CAROTÈNE**
Colorant naturel allant du jaune au rouge qui provient de certains fruits et végétaux et qui est ensuite converti en vitamine A par le foie.

**CASÉINE**
Protéine caractéristique et principale du lait. Condensée lors de la fabrication du fromage par l'accroissement de l'acidité et par l'enzyme rennine, elle devient le caillé.

**COAGULATION**
Également connu sous le nom de caillage, ce terme fait référence à la séparation des liquides et des solides au sein du lait causée par l'acide, l'activité de l'enzyme et la chaleur. C'est le procédé fondamental de la fabrication du fromage.

**CROÛTE LAVÉE**
Fromages qui sont régulièrement lavés pendant une période de temps précise (pas seulement une ou deux fois) dans une solution de saumure, où l'on retrouve fréquemment des épices ou de l'alcool. Cela leur donne une croûte orange et poisseuse.

**CUVE**
Contenant dans lequel on met le lait pour la fabrication du fromage.

**ENSILAGE**
Préservation des fourrages et des légumes par une fermentation limitée, à l'abri de l'air.

**ENTIER (LAIT)**
Mention précisant que le lait n'a pas été écrémé avant d'être transformé en fromage. La plupart des fromages sont faits avec du lait entier. Il faut cependant remarquer que le taux de matière grasses du lait va de seulement 3,8 % pour le lait de vache à 16 % pour le lait de rennes, et que celui des fromages va de 20 à 34 %, ce qui est bien inférieur à ce que s'imaginent la plupart des gens.

**ESTERS**
Acides gras et glycérides des plantes. Ce sont les esters aromatiques de la flore consommée par les animaux qui donnent arôme et saveur aux fromages.

**FERMENT**
En général, il s'agit d'une combinaison de cultures bactériennes lactiques employées pour initier la transformation du lactose en acide lactique, ce qui provoque la coagulation du lait. On l'emploie normalement avec de la présure.

**FERMENTATION**
Pendant l'affinage, la graisse, les protéines et les glucides du fromage se dissocient sous l'effet des modifications biochimiques, avec l'aide de la température, de l'humidité, des bactéries et des enzymes, ce qui va avoir un effet sur la texture, la saveur et l'arôme du fromage une fois à maturité.

**FERMENTATION LACTIQUE**
Coagulation du lait, passage du lactose à l'acide lactique à l'aide d'un simple ferment (lorsque l'on n'emploie pas de la présure) ; se fait traditionnellement en laissant tourner le lait ou le petit-lait de la veille. Aujourd'hui, cela se fait presque exclusivement en laboratoire. On désigne également ces fromages sous le nom de fromages lactiques.

**FROMAGES À PÂTE CUITE**
Fromages dont le caillé, à peine coupé, est chauffé ou « cuit » dans le petit-lait, ce qui rend le caillé plus élastique et lui fait expulser plus de petit-lait.

**FROMAGES BIOLOGIQUES**
Fromages produits par des fermes bénéficiant d'un label officiel et qui adhèrent aux principes de la production biologique, comme l'absence de pesticides ou de produits chimiques sur les sols, dans la laiterie ou pour les bêtes.

**FROMAGE DE TABLE**
Terme employé en Italie pour désigner un fromage à pâte pressée qui peut être consommé à table ou en en-cas, ou utilisé pour la cuisine, et que l'on laissait traditionnellement sur la table.

**FROMAGE FONDU**
Fromage qui a été chauffé avec un agent émulsifiant, de l'huile et de l'eau, mis en forme encore chaud pour être immédiatement conditionné dans son emballage définitif.

**FROMAGES THERMISÉS**
Fromages dont le caillé a été chauffé à 54 °C dans le petit-lait – une température inférieure à celle de la pasteurisation.

**FROMAGES VÉGÉTARIENS**
Fromages dans lesquels on emploie un remplaçant non animal de la présure pour faire coaguler le lait. Dans la plupart des fromages, la différence de goût est indécelable.

**GLOBULES (LAIT)**
Forme sous laquelle la graisse est présente dans le lait. La taille des globules de graisse varie en fonction de l'espèce de l'animal.

**LACTATION**
Période de temps qui couvre la saison de production de lait d'une vache, du vêlage jusqu'à ce qu'elle cesse d'en produire.

**LACTOSE**
Sucre soluble, spécifique du lait des mammifères. Transformé en acide lactique par l'action des enzymes de certains micro-organismes au moment de la fermentation lactique.

**LAIT CRU**
Terme employé pour désigner le lait à l'état naturel (non pasteurisé).

**MARBRURES** Voir VEINAGE.

**MOISISSURE**
Micro-organismes appartenant au règne des Mycota et qui se développent à l'extérieur ou à l'intérieur des fromages ; ils sont issus des genres *Aspergillus*, *Mucor* et *Penicillium*.

**MORGÉ**
Fromage dont la croûte a été frottée ou enduite avec une solution de saumure et de *Bacillus linens*, en général avec un linge, pour obtenir une croûte orange et poisseuse.

**MOULE**
Contenant dans lequel on place le caillé frais après le salage. Il présente typiquement une base et des côtés percés de trous et un sommet ouvert. L'extrémité est fixe.

**PASTEURISATION**
Traitement pendant lequel le lait cru est chauffé au moins une minute à 73 °C pour détruire

les micro-organismes potentiellement dangereux. Malheureusement, la pasteurisation détruit également de nombreux micro-organismes qui peuvent enrichir les saveurs.

**PÂTE**
Terme employé en Europe pour désigner l'intérieur d'un fromage.

**PÂTE FILÉE**
Caillé immergé dans du petit-lait chaud et acide pour être rendu élastique. Il est ensuite pétri ou étiré dans de l'eau chaude. La mozzarella et le provolone, par exemple, sont des fromages à pâte filée.

**PENICILLIUM CANDIDUM**
Moisissure blanche avec un arôme et un goût de champignon qui se développe sur les fromages à pâte molle et croûte fleurie comme le camembert et le brie.

**PERÇAGE**
Consiste à introduire des aiguilles dans un fromage pour faciliter la pénétration et le développement des moisissures bleues.

**PETIT-LAIT**
Liquide résiduel du lait lorsque presque tous les solides, et parmi eux les graisses, ont coagulé pour former le caillé. On le désigne parfois sous le nom de sérum.

**PRÉSURE**
Enzyme extrait de l'estomac d'un animal nourri au lait qui dissocie les solides du lait sous une forme digeste et qui aide ainsi à la coagulation.

**PROTÉOLYSE**
Décomposition des protéines par les enzymes, les acides, les alcalis ou la chaleur.

**RANCE**
Terme général désignant des saveurs déplaisantes dans les graisses.

**SAUMURE**
Solution relevée, à base de sel, employée pour sceller l'extérieur de certains fromages et empêcher les moisissures non souhaitées de se développer.

**SÉRUM**
Voir PETIT-LAIT.

**TAUX DE MATIÈRE GRASSE**
La graisse véhicule des saveurs et donne une sensation souple et crémeuse en bouche. Si la graisse est réduite ou supprimée dans le lait, cela modifiera sa profondeur de goût et de texture ou sa « sensation en bouche ». Les recettes de fabrication des fromages qui ont toujours été faits avec du lait écrémé ou demi-écrémé ont malgré tout été élaborées pour tirer le meilleur du lait, et il est rare que les consommateurs se rendent compte de leur plus faible taux en graisse.

**TOURNAGE**
Procédé qui consiste à retourner régulièrement un fromage entier lors de son affinage pour s'assurer que l'humidité est uniformément distribuée et que les moisissures se développent harmonieusement.

**VEINAGE**
Également connu sous le nom de marbrures, ce terme fait référence aux lignes et aux zébrures de moisissure bleue que l'on trouve dans tous les fromages dits persillés. Les Italiens emploient le terme *erborinatura* pour décrire le veinage de leurs fromages.

**YEUX**
Petits trous en forme d'yeux qui se forment dans le corps de certains fromages pendant la fermentation. La plupart sont petits et uniformes, sauf dans les fromages de style gruyère, comme l'emmentaler, où ils sont ronds et à propos desquels on emploie plus souvent le terme de « trous ».

## Dégustation du fromage

Les termes qui suivent sont communément employés pour décrire l'arôme, la texture et la saveur du fromage :

**Acidité** Pour le fromage comme pour le vin, cela peut être une caractéristique positive si elle n'est pas trop importante. Elle laisse une sensation rafraîchissante, parfois excitante, en bouche.

**Âcre** Une saveur forte, agréable, parfois presque amère, évoquant la chicorée ou l'herbe jeune et fraîche.

**Amer** Goût particulier de certains fromages. Cela peut être une qualité pour un cheddar assez fort, ou un défaut lorsqu'il s'agit du brie.

**Aromatique** Sensation d'arômes variés et plaisants – elle peut être épicée, parfumée, herbacée ou fruitée.

**Caoutchouteux** Texture renvoyant une sensation élastique et rebondissante plutôt que cassante.

**Corps** Sensation de poids et de substance en bouche, comme pour le vin rouge ou le porto.

**Couinant - crissant** Lorsque le caillé est lavé, il devient très lisse et donne l'impression de briller. On dirait même qu'il pourrait « couiner » si on passait le doigt dessus.

**Élastique** Texture ferme mais flexible qui reprend sa forme après une pression modérée.

**Finale** Arrière-goût ou sensation qui reste sur le palais après la dernière bouchée.

**Friable** Tendance d'un fromage à se casser en petits fragments granuleux.

**Fruité** Saveur rappelant à la fois l'odeur et le goût des fruits parfaitement mûrs juste cueillis, comme les poires, les melons et les mangues.

**Granuleux** Texture où l'on détecte à peine de petites particules – il s'agit en général de sel ou de cristaux de calcium.

**Herbacée** Le parfum des fleurs sauvages, des haies et des graminées.

**Herbe verte** Saveur herbeuse, fraîche, agréable et nette.

**Herbeux** Saveur caractéristique de l'herbe fraîchement coupée.

**Humide** S'emploie par contraste avec « sec », comme pour la texture de certains gâteaux.

**Lactique** Goût du lait légèrement aigre.

**Lactose** Sucre du lait qui se transforme en acide lactique lorsque le lait fermente.

**Métallique** La moisissure des fromages persillés peut être douce et légèrement fruitée, avec des touches de thym et d'estragon. Lorsqu'elle est forte, elle développe un goût minéral ou métallique caractéristique.

**Moelleux** Une absence totale de structure, comme la crème fraîche ou la crème anglaise.

**Mou** Une texture fondante, comme de la purée ou du gâteau au fromage blanc.

**Morsure** Saveur nette, tranchante, intense que l'on retrouve en général sur la finale.

**Onctueux** Gras et huileux pour les consommateurs anglais, ce terme évoque des fromages crémeux, riches et suaves pour les autres Européens.

**Piquant** Saveur acidulée ou acide qui « contracte » les papilles. On l'associe souvent à des fromages à pâte pressée arrivés à maturité, comme le cheddar.

**Sec** Sensation d'un manque d'humidité dans la bouche.

**Souple** Plus dense que caoutchouteux, car il y a une structure sous-jacente.

**Terreux** Arôme de sol fraîchement retourné.

**Velouté** Épais mais doux, lisse et sans structure, comme le fromage fondu.

# Adresses

Si vous voulez explorer plus avant le monde des fromages, le site Web de Juliet Harbutt est une bonne adresse. www.thecheeseweb.com

Pour que le monde des fromages fasse son entrée dans votre réfrigérateur, cette sélection de fournisseurs du monde entier sera un excellent point de départ.

ANGLETERRE

**Barrington's Delicatessen**
www.barringtonsdeli.co.uk
60 High Street, Bishops Waltham, Hampshire SO32 1AB
Tél. : +44 (0)1489 896600

**The Borough Cheese Company**
www.boroughcheesecompany.com
À Borough Market, 8 Southwark Street, London SE1 1TL

**Brindisa Warehouse** (Wholesale)
www.brindisa.com
9B Weir Road, London SW12 OLT
Tél. : +44 (0)20 8772 1600

**The Cheeseboard**
1 Commercial Street, Harrogate, North Yorkshire HG1 1UB
Tél. : +44 (0)1423 508837

**The Cheese Gig**
www.thecheesegig.com
Tél. : +44 (0)1460 234581
Ce service de commande ne livre que les adresses au Royaume-Uni.

**Cheese at Leadenhall**
www.cheeseatleadenhall.co.uk
4-5 Leadenhall Market, London EC3V 1LR
Tél. : +44 (0)20 7929 1697

**Cheese Please**
www.cheesepleaseonline.co.uk
46 High Street, Lewes, East Sussex, BN7 2DD
Tél. : +44 (0)1273 481048

**The Cheese Shop**
www.chestercheeseshop.co.uk
116 Northgate Street, Chester CH1 2HT
Tél. : +44 (0)1244 346240

**The Cheese Society**
www.thecheesesociety.co.uk
1 St Martin's Lane, Lincoln LN2 1HY
Tél. : +44 (0)1522 511003

**The Cheeseworks**
www.thecheeseworks.co.uk
5 Regent Street, Cheltenham, Gloucestershire GL50 1HE
Tél. : +44 (0)1242 255022

**The Cheese Yard**
www.thecheeseyard.com
Tél. : +44 (0)20 7207 0927
Ce service de commande livre dans le monde entier.

**Colston Bassett Dairy Shop**
www.colstonbassettdairy.com
Colston Bassett Dairy, Harby Lane, Colston Bassett, Nottingham NG12 3FN
Tél. : +44 (0)1949 813221/2

**The Cotswold Delicatessen**
www.cotswolddelicatessen.co.uk
2 Middle Row, Chipping Norton, Oxfordshire OX7 5NH
Tél. : +44 (0)1608 642843

**The Fine Cheese Company**
www.finecheese.co.uk
29 & 31 Walcot Street, Bath, Somerset BA1 5BN
Tél. : +44 (0)1225 483407

**Harrods**
www.harrods.com
87–135 Brompton Road, London SW1X 7XL
+44 (0)20 7730 1234

**KäseSwiss**
www.kaseswiss.co.uk
À Borough Market, 8 Southwark Street, London SE1 1TL

**Mr Christian's**
www.mrchristians.co.uk
11 Elgin Crescent, Notting Hill, London W11 2JA
Tél. : +44 (0)20 7229 0501

**Mortimer and Bennet**
www.mortimerandbennett.co.uk
33 Turnham Green Terrace, London W4 1RG
Tél. : +44 (0)20 8995 4145

**Neal's Yard Dairy**
www.nealsyarddairy.co.uk
17 Shorts Gardens, London WC2H 9AT
Tél. : +44 (0)20 7240 5700

**Paxton & Whitfield**
www.paxtonandwhitfield.co.uk
Commande : +44 (0)1608 650660

1 John Street, Bath, Somerset BA1 2JL
Tél. : +44 (0)1225 466403

93 Jermyn Street, London SW1Y 6JE
Tél. : +44 (0)20 7930 0259
13 Wood Street, Stratford-upon-Avon, Warwickshire CV37 6JF
Tél. : +44 (0)1789 415544

**Rick Stein's Delicatessen**
www.rickstein.com
South Quay, Padstow, Cornwall PL28 8BY
Tél. : +44 (0)1841 533486

**Rippon Cheese Stores**
www.ripponcheese.com
26 Upper Tachbrook Street, London SW1V 1SW
Tél. : +44 (0)20 7931 0628/0668

**Scandinavian Kitchen**
www.scandikitchen.co.uk
61 Great Titchfield Street, London W1W 7PP
Tél. : +44 (0)20 7580 7161

**Wensleydale Cheese Shop**
www.wensleydale.co.uk
Wensleydale Creamery, Gayles Lane, Hawes, North Yorkshire DL8 3RN
Tél. : +44 (0)1969 667664

**Yellowwedge Cheese**
www.yellowwedge.com
6 Crown Road, Twickenham TW1 3EE
Tél. : +44 (0)20 8891 2003

PAYS DE GALLES

**Blas ar Fwyd**
www.blasarfwyd.com
Heol yr Orsaf, Llanrwst, Cymru LL26 0BT
Tél. : +44 (0) 1492 640215

**Le Gallois Deli**
231 Cathedral Road, Cardiff, Gwent CF11 9PP
Tél. : +44 (0) 2920 235483

**Madame Fromage**
www.madamefromage.com
21-25 Castle Arcade, Cardiff, CF10 1BU
Tél. : +44 (0) 2920 644 888

ÉCOSSE

**Gourmet's Lair**
www.gourmetslair.co.uk
Tél. : +44 (0) 1349 882540
Spécialisé dans les produits des Highlands.

**Ian J Mellis**
www.ijmellischeesemonger.com

30a Victoria Street, Edinburgh EN1 2JW
Tél. : +44 (0) 1312 266215

492 Great Western Road, Glasgow G12 8EW
Tél. : +44 (0) 1413 398998

**McDonalds Cheese Shop**
Balmoral Road Westfield, Rattray, Blairgowrie PH10 7HY
Tél. : +44 (0) 1250 872493

**The Scottish Deli**
www.scottish-deli.co.uk
Unit 2, 8 West Moulin Road, Pitlochry,
Perthshire PH16 5AD
Tél. : +44 (0) 1796 473322

**Valvona & Crolla**
www.valvonacrolla.co.uk
19 Elm Row, Edinburgh
EH7 7AA
Tél. : +44 (0) 131 556 6066

IRLANDE DU NORD
**Clydesdale & Morrow**
581 Lisburn Road, Belfast BT9 7GS
Tél. : +44 (0) 2890 662790

RÉPUBLIQUE D'IRLANDE
**Matthews Cheese Cellar**
17 Upper Baggot Street, Dublin
Tél. : +353 (0)1 6685275

**Sheridan's Cheesemongers**
www.sheridanscheesemongers.com

11 South Anne Street, Dublin
Tél. : +353 (0)1 679 3143

14-16 Church Street, Galway
Tél. : +353 (0)91 564 829

Ardkeen Quality Food Store,
Dunmore Road, Waterford
Tél. : +353 (0)51 874 620

AUSTRALIE
**Maleny Cheese & The Cheese Stop Café and Shop**
www.malenycheese.com.au
1 Clifford St, Maleny, QLD 4552
Tél. : +61 (0) 7 5494 2207

**Rosalie Gourmet Market**
www.rosaliegourmet.com.au
Rosalie Village, Paddington, Brisbane
Tél. : +61 (0) 7 3876 6222

**Simon Johnson**
55 Queen Street, Woollahra,
Sydney NSW 2025
Tél. : +61 (0)2 8244 8255

12-14 Saint David Street, Fitzroy,
Melbourne VIC 3065
Tél. : +61 (0)3 9644 3630

**The Smelly Cheese Shop**
www.smellycheese.com.au
Shop 44 Adelaide Central Market,
Gouger Street, Adelaide
Phone: +61 (0) 8 8231 5867

NOUVELLE-ZÉLANDE
**Canterbury Cheesemongers**
www.cheesemongers.co.nz
44 Salisbury St, Christchurch,
Canterbury
Tél. : +64 (0) 3 379 0075

**Cheese Shop**
www.cheeseshop.co.nz
54 Korepo Road, RD1, Upper Moutere,
Tasman 7173
Tél. : +64 (0) 3 540 3034

**Dixon Street Deli**
www.dixonstreetdeli.co.nz
45 Dixon Street, Te Aro, Wellington
Tél. : +64 (0) 4 384 2436

**Evansdale Cheese**
www.evansdalecheese.co.nz
1 RD Waikouaiti, Otago
Tél. : +64 (0) 3 465 8101

**Gibbston Valley Wines & Cheese**
www.gvcheese.co.nz
1820 Gibbston Highway, RD1,
Queenstown, Otago
Tél. : +64 (0) 3 441 1388

ITALIE
**La Baita del Formaggio**
www.labaitadelformaggio.it
Via Foppa 5, Milan 20144
Tél. : +39 (0) 2 481 7892

**Casa del Parmigiano**
www.famigliagastaldello.it
Piazza Castello, 25, 36063 Marosica, Vicenza
Tél. : +39 (0) 4 247 5071

FRANCE
**Androuët**
www.androuët.com
134, rue Mouffetard, 75005 Paris
Tél. : +33 (0) 1 45 87 85 05

37, rue de Verneuil, 75007 Paris
Tél. : +33 (0) 1 42 61 97 55

**Fauchon**
www.fauchon.com
24-26, place de la Madeleine, Paris
Tél. : +33 (0) 1 70 39 38 00

**Fromagerie Barthélémy (Sté)**
51, rue de Grenelle, 75007 Paris
Tél. : +33 (0) 1 42 22 82 24,
+33 (0) 1 45 48 56 75

**Quatrehomme**
62, rue de Sèvres, 75007 Paris
Tél. : +33 (0) 1 47 34 33 45

ESPAGNE
**Poncelet**
www.poncelet.es
Calle Argensola, 27, 28004-Madrid
Tél. : +34 (0) 91 308 02 21

BELGIQUE
**Kaasaffineurs Michel Van Tricht & Zoon**
www.kaasmeestervantricht.be
Fruit Hoflaan 13-15, 2600 Berchem
Tél. : +32 (0) 3440 7212

PAYS-BAS
**De Kaaskammer**
Runstraat 7, Jordaan, 1016, Amsterdam
Tél. : +31 (0) 20 623 3483

FINLANDE
**Juusto Kauppa Tuula Paalanen**
www.juustokauppq.com
Wanha Kauppahalli 73-74, 00130 Helsinki
Tél. : +358 (0)9 627323

ÉTATS-UNIS
**Murray's Cheese Shop**
www.murrayscheese.com
254 Bleecker St. New York, NY 10014
Tél. : +1 212 243.3289

43rd St. & Lexington, New York, NY 10017
Tél. : +1 212 922.1540

**St James Cheese Company**
www.stjamescheese.com
5004 Prytania Streer, New Orleans, LA 70118
Tél. : +1 504 899 4737

JAPON
**Fermier**
www.shopping.fermier.fm
1 F Atago AS Building, 1-5-3, Atago, Minato-ku,
Tokyo 105 0002

ISRAËL
**Ran Buck's Cheese Cellar**
www. gvina.co.il
81 Sokolov St. Ramat Hasharon
Tél. : +972 3 547 2332

# Index


## A

A casinca 32
A filetta 32
Abbaye-de-cîteaux 30
Abbaye-du-mont-des-cats 30
Abbaye-notre-dame-de-belloc 30
Abbaye-de-la-pierre-qui-vire 31
Abbaye-de-tamié 31
Abbaye-de-troisvaux 100
Abondance AOC 31
Ädelost 250
Affidélis (Plaisir au chablis) 77
Affineurs 7
Afuega'l pitu DOP 148
Aged green peppercorn chèvre 270
Agrì di valtorta 142
Ahumado de pría 148
Aisy cendré 48
Akkawi 264
Allegretto 312
Allemagne 234-237
Allerdale 172
Allgäuer bergkäse 235
Allgäuer emmentaler 234, 235
Almkäse 104
Alpine lakes creamy bleu 306
Alsea acre fromage blanc 270
Alt urgell y la cerdanya DOP (L') 148
Altenburger ziegenkäse PDO 234, 235
Ami-du-chambertin 32
Anari 261
Ancient heritage scio 306
Andante dairy picolo 270
Angelot (Pont-l'évêque AOC) 78
Anthotyros DOC 256, 257
AOC 8
Appalachian 271
Appel farms cheddar 271
Appenzeller 240
Ardi-gasna 33
Ardrahan 219
Ardsallagh 219
Argentine 269, 321
Arômes au gêne de marc 33
Arzúa-ulloa DOP 149
Ascutney mountain cheese 271
Ashed tomette 272
Asiago DOP 104
Asiago d'allevo 104
Asiago pressato 104
Aulaga camerano DOP (La) 151
Australie 326-334
Autriche 234, 238-239
Avonlea clothbound cheddar 312
Awe brie 272
Ayr (Vermont ayr) 304
Azeitão DOP 167

## B

Baby blue 312
Baby muenster (Oltermanni) 253
Bad axe 306
Bagòss 104
Baguette laonnaise 33
Banon
  Banon de banon AOC 34
  Banon aux baies roses 34
  Banon à la sarriette 34
Hoja santa 288
Barely buzzed 272
Barkham blue 172
Barossa valley washington washrind 334
Barre du jour (La) 313
Barry's bay cheddar 335
Bastardo del grappa 105
Bastelicaccia 100
Bath soft cheese 172
Bath, Wyfe of 206
Bauernkäse (Lagundo) 143
Bauma carrat 149
Bavaria blu (Bavarian blue) 21, 236
Bayerische bierkäse (Weisslacker) 237
Bayley hazen blue 273
Beato de tábara 149
Beaufort AOC 18, 19, 38-39
Beaufort d'alpage 38
Beaufort d'hiver 38
Beechers flagship reserve 306
Beenleigh blue 173
Beenoskee 220
Beira baxta (Castelo branco DOP) 167
Bel paese 119
Bela badia 143
Belgique 226, 227-229
Bella italia 119
Bella milano 119
Belle chèvre 273
Bellelay (Tête de moine AOC) 244
Bellingham blue 219
Bellwether farms crescenza 273
Benabarre 150
Benasque 150
Bergkäse (Pusteria) 144
Bergues 35
Berkswell 25, 173
Bernardo 143
Berrichon 35
Bethmale 35
Bettelmatt 105
Beyaz peynir 261
Big island feta 274
Big woods blue 274
Bio bleu 227
Birdwood blue heaven 173
Bishop kennedy 207
Bitto DOP 105
Bla castello 247
Black-eyed susan 174
Blacksticks blue 174
Blanca bianca 274
Bleu age 307
Bleu d'Auvergne AOC 36
Bleu bénédictin 313
Bleu des Causses AOC 36
Bleu de chèvre 36
Bleu de Gex-Haut-Jura AOC 37
Bleu mont cheddar 275
Bleu de Termignon 37
Bleu du Vercors-Sassenage AOC 37
Blissful blue buffalo 174
Blue castello (Bla castello) 247
Blue cheeses 8, 20–1, 25, 302
Blue monday 207, 212
Blue moon (Gorau glas) 214
Blue pearl (Perl las) 215
Blue river curio bay pecorino 335
Blue river tussock creek sheep feta 335
Blue vinney, Dorset 178
Blythedale farm camembert 275
Bonde de Gâtine 40
Boulette d'Avesnes 40, 100
Boulette de Cambrai 40
Boulette de Papleux 100
Bouquetin de Portneuf 313
Bourrée 275
Bouton-de-culotte 41
Bouyguette des collines 41
Bra DOP 107
Bra duro 107
Bra tenero 107
Braculina (Paglierine) 124
Branzi 107
Brebis du Lochois 41
Brésil 269, 321
Bridgewater round 277
Brie & du même style
  Awe brie 272
  Baby blue 312
  Bath soft cheese 172
  Bla castello 247
  Brie de Meaux AOC 14, 15, 46-47
  Brie de Melun AOC 15, 42
  Brie de Nangis 42
  Clava brie 208
  Coulommiers 53
  Evansdale farmhouse brie 336
  Fougerus 60
  Hartwell 288
  Le petit chèvre bleu 295
  Pont gar 215
  St endellion 195
  Sharpham 15, 195
  Te mata irongate 340
  Te mata pakipaki 340
Brigid's abbey 277
Brillat-savarin 42
Brindamour (Fleur du maquis) 59
Brindisi fontina 307
Brique du Forez 43
Brocciu
Brocciu AOC 43
Brocciu pasu 43
Petit nuage 324
Brossauthym 43
Bruny island C2 328
Bruny island lewis 328
Bryndza IGP 260
Bubulus bubalis mozzarella di bufala 277
Buchette du Pont-d'Yeu 44
Buffalo blue 175
Burrata 107, 145

## C

C2 (Bruny island C2) 328
Cabanon (Le) 314
Cabécou de Rocamadour (Rocamadour AOC) 80
Caboc 210-211, 212
Cabot clothbound 278
Cabra rufino 151
Cabra transmontano DOP 167
Cabrales DOP 150, 153
Cabri ariégeois 44
Cacio reale 119
Caciocavallo 108
  Caciocavallo occhiato 108
  Caciocavallo podolico 108
  Caciocavallo silano DOP 109
  Kachokabaro 323
Cacioricotta 143
Caciotta 109
Caciotta di pecora (Toscanello) 145
Caerphilly & du même style 171, 204, 215, 216-217
  Caws Cenarth 215, 216
  Dragons back 213
  Lavistown 223, 224
Caillés
  Cheddar curds 314
  Meadowcroft farm goat's curd 338
  Peli pabo 213
  Schichtkäse 237
  Te mata summerlee 340
Cairnsmore ewes 207
Calcagno 109
Camembert & du même style 322
  Bavaria blu 21, 236
  Blythedale farm camembert 275
  Camembert de Normandie AOC 6, 14, 15, 25, 44, 46
  Le cendré des prés 314
  Comfort cream 315
  Cooleeney 221
  Farleigh wallop 182
  Little ryding 185
  St eadburgha 194
  Tunworth 202
  Waimata camembert 341
Camerano DOP 151
Campscott 175
Canaan labane 336
Canada 268, 312-319
Cañarejal 151
Canestrato foggiano (Pecorino dauno) 125
Canestrato moliterno 106, 112
Canestrato di pecora 143
Canestrato pugliese DOP 112
Canestrato di vacca 143
Cantabria DOP 152
Cantal AOC 45
Capri lezéen 45
Capricorn goat 14, 15, 175
Caprino fresco 112
Caprino stagionato 113
Carmela 307
Carnia 113
Carré de l'Est 45
Carré saint-domnin 84
Casatella trevigiana 113
Casciotta d'Urbino DOP 115
Caseus helveticus (Sbrinz AOC) 241
Cashel blue 220, 221
Casín DOP 152
Casolet 115, 134
Castellano 152
Castelmagno DOP 115
Castelo branco DOP 167
Cathare 48
Cave aged marisa 278
Caws cenarth 215, 216
Cayuse mountain 307
Cebreiro 153
Cendré lochois 41
Cendré de Niort 48
Cendré des prés (Le) 314
Cendré de Vergy 48
Cerney pyramid 176
Cerwyn 213
Chabichou du Poitou AOC 49, 52, 92
Chalet d'alpage 38
Chaource AOC 15, 49
Charolais
  Charolais (France) 49
  Charolais (États-Unis) 278
  Racotin 79
Cheddar & du même style 19, 47, 180-181, 327
  Appel farms cheddar 271
  Avonlea clothbound cheddar 312
  Barely buzzed 272

Barry's bay cheddar 335
Beechers flagship reserve 306
Bleu mont cheddar 275
Cabot clothbound 278
Cantal AOC 45
Daylesford cheddar 177, 197
5 spoke creamery browning gold 306
Hafod 214
Lincolnshire poacher 185
Mount callan 225
Pendragon 189
Quickes hard goat 190
R&R cheddar 297
Seven-year-old orange cheddar 319
Cheddar curds 314
Cheshire 176
Chevrotin des Aravis AOC 51
Chevrotin des Bauges AOC 51
Chimay
Chimay à la bière 227, 229
Vieux chimay 229
Choix des vins 25
voir aussi des fromages spécifiques (ex. Roquefort AOC) ; des types spécifiques (ex. Fromages à pâte molle et croûte fleurie)
Choix pour un plateau de fromages 24-25
Chorherrenkäse 238
Christian IX (Danbo) 247
Ch'ti roux 51
Chypre 255, 261-263
Cîteaux (Abbaye-de-cîteaux) 30
City of ships 279
Claire de lune 307
Clava brie 208
Clemson blue 279
Clochette 12, 13, 52
Cœur de neufchâtel AOC 52
Cœur de rollot 80
Cœur de Touraine 52
Colonel (Livarot AOC) 66
Comfort cream 315
Comté AOC 56-57
Constant bliss 279
Coolea 220
Cooleeney 221
Corleggy 221
Cornish blue 176
Cotherstone 177
Cottage cheese 11
Coulommiers 53
Coupole 280, 310
Crabotin 100
Cranberry ridge farm chèvre 280
Crayeux de Roncq 53
Creamery subblime 307
Crémet du cap Blanc-Nez 100
Crémeux du Puy 53
Crescent dairy farmhouse 336
Crescenza 116
Bellwether farms crescenza 273
Crottin 219, 225
Bouquetin de Portneuf 313
Crottin de Chavignol AOC 13, 35, 54, 92
Pine stump crottin 309
Crowdie 208, 210
Crozier blue 221
Cru des érables (Le) 315
Cuillin goats 208
Curé nantais 54, 58
Curio bay pecorino (Blue river curio bay pecorino) 335
Curworthy 177


# D


Danablu 247
Danbo 247
Danemark 246, 247–8
Danish blue (Danablu) 247
Danish port salut voir Esrom IGP
Dauphin 54
Daylesford cheddar 177, 197
Daylesford creamery penyston 189
Deauville 55
Délice des appalaches (Le) 315
Délice des Cabasses 55
Délice de la vallée 280
Dénomination & appellation d'origine 8
Derby 194
Desmond 222
Dobbiaco 116
DOC 8
Doddington 178
Dôme de Vézelay 55
Dorset 281
Dorset blue vinny 178
Double gloucester 178
voir aussi Snodsbury goat
Dragons back 213
Dragon's breath blue 316
Dry jack 18, 286, 287
Duddleswell 179
Dunlop 209
Durrus 222


# E


Écosse 170, 207-212
Edam & du même style 17, 22, 230, 232
Mahoe vintage edam 337
Mimolette 19, 68
Tulare cannonball 303
Eden 281
Edith (Woodside Edith) 334
Eiffel tower (Pouligny-saint-pierre AOC) 78
Ekta gjetost 249
Elk mountain tomme 308
Embruns aux algues 58
Emmentaler & du même style 322
Allgäuer bergkäse 235
Allgäuer emmentaler 234, 235
Danbo 247
Emmental de Savoie 58
Emmentaler 19, 242-243
Fontal 117
Grevéost 251
Jarlsberg 249
Maasdam 231
Samsø 248
Époisses & du même style
Abbaye-de-la-pierre-qui-vire 31
Époisses affinée 64
Époisses de Bourgogne AOC 48, 64-65
Époisses frais 64
Langres AOC 16, 17, 63, 86
Palet de Bourgogne 71
Plaisir au chablis 77
Soumaintrain 88
Erzincan 261
Espagne 146-166
Esrom IGP 248
États-Unis 266-267, 270-311
Evansdale farmhouse brie 336
Everona piedmont 281
Évora DOP 168
Ewe's blue 282
Exmoor blue IGP 179
Extra mature smoked gubbeen 223


# F


Fabrication du fromage
histoire et techniques 6-7
voir aussi des fromages spécifiques (ex. le gouda) ; ou des types de fromages spécifiques (ex. les fromages à pâte molle)
Fairlight 179
Farleigh wallop 182
Ferns edge goat dairy chèvre 308
Feta & du même style
Beyaz peynir 261
Big island feta 274
Blue river tussock creek sheep feta 335
Bryndza IGP 260
Feta IGP 11, 257, 258-259
Ffetys 213
Te mata mt erin 340
Weisslacker 237
Yarra valley dairy persian fetta 334
Feuille de Dreux 58
Ffetys 213
Figuette 59
Finlande 246, 253
Finlandia cheese (Oltermanni) 253
Finn 182
Fiore sardo PDO 116
Fium'orbu 59
5 spoke creamery browning gold 306
Fleur-de-lis 282
Fleur du maquis 59
voir aussi Piacere
Fleur de la terre 282
Flor de guía 153
Flower marie 182
Fog lights 283
Fontal 117
Fontina
Brindisi fontina 307
Fontina DOP 117
Forest blue (Fowlers forest blue) 183
Formaggella del luinese 117
Formaggio di fossa 118
Formaggio primo sale 126, 129
Formaggio ubriaco 118
Formai de mut dell'alta val brembana DOP 118
Forme d'Antoine 60
Fort-de-béthune 101
Fouchtra 60
Fougerus 60
Fourme d'Ambert AOC 61
Fourme de Laguiole (Laguiole AOC) 63
Fourme de Montbrison AOC 61
Fowlers forest blue 183
France 26 -101
Frères (Les) 283
Frisian farms mature gouda 283
Fromage Blanc (Richard Thomas Fromage blanc) 332
Fromage du pays nantais dit du curé (Curé nantais) 54, 58
Fromage fort, Pot corse 78
Fromage frais 11
Fromages à base de yaourt
Canaan labane 336
Labane 265
Fromages à caillé lavé 19
Healey's pyengana 329
Murcia al vino DOP 159
Norsworthy 187, 190
voir aussi Edam, Gouda
Fromages à croûte lavée 17
Fromages à croûte parfumée 22, 23
Fromages à la presure de chardon 147
Cañarejal 151
Castelo branco DOP 167
Évora DOP 168
Flor de guía 153
Nisa DOP 168
Serpa DOP 169
Serra da estrela DOP 169
Tortas extremeñas 165
Fromages à pâte filée
Kashkaval 260
Ragusano PDO 133
Stracciata 145
Vastedda della valle del belice 145
voir aussi Caciocavallo, Mozzarella, Provolone
Fromages à pâte molle et croûte fleurie 8, 14-15, 25
Fromages à pâte molle et croûte lavée 8, 16-17, 24, 25
Fromages à pâte pressée 8, 18-19, 25
Fromages au lait de renne 6, 246
Juustoleipä 253
Fromages biologiques
Baby blue 312
Bath soft cheese 172
Birdwood blue heaven 173
Bleu mont cheddar 275
Campscott 175
Cendré des prés (Le) 314
Claire de lune 307
Creamery sublime 307
Daylesford cheddar 177, 197
Fairlight 179
Fleur de la terre 282
Grace 223
Gunnamatta gold 329
Holy goat la luna 330
Holy goat pandora 331
Keiems bloempje 228
Little ryding 185
Menuet 290
Mossfield organic 224
Mt tam 292
Pas de rouge 228
Pavé de la Ginestarié 72
Penyston 189
St tola log 225
Sussex slipcote 198
Tarentaise 300
Vaquero blue 304
Fromages de petit-lait
Anthotyros DOC 256
Kefalatyri DOC 257
Manouri 257
Mesost 252
Myzithra 257
Petit nuage 324
voir aussi Ricotta
Fromages frais affinés 8, 12-13, 24, 25
Fromages fumés 22, 23
Ahumado de pría 148
Extra mature smoked gubbeen 223
Gamonedo DOP 153
Herreño 156
Idiazábal DO 23, 157
Liébana DOP 157
Oštiepok IGP 260
Palmero DOP 159
Pendragon 189

Raclette fumée 79
Ricotta affumicata 114, 135
San simón da costa 164
Scamorza affumicata 137
Smokey blue cheese 299
Up in smoke 311
Fromages fumés naturels voir
Fromages fumés
Fromages parfumés 8, 22-23, 24, 25
Fromages reconstitués 22, 23
Fromages thermisés 19
Fruité du Boulonnais 61


# G


Gabriel 222
Galotiri DOC 257
Gammelost 249
Gamonedo DOP 153
Gamonedo del valle 153
Gaperon 62
Garrotxa 156
Geitenkaas met kruiden 230
Géromé (Munster AOC) 70
Gippsland blue 328
Gjetost 249
Glebe brethan 222
Gloucester
Double gloucester 178
Single gloucester PDO 197
voir aussi Snodsbury goat
Goatzarella 284
Golden cross 183
Golden glen creamery mozzarella 308
Goldilocks 174
Gorau glas 214
Gorgonzola & du même style
Bavaria blu 21, 236
Cornish blue 176
Gippsland blue 328
Gorgonzola DOP 20, 21, 110-111, 138
Gouda & du même style 19, 22, 230, 232-233
Coolea 220
Frisian farms mature gouda 283
Ilha graciosa 168
Kanterkaas 231
Leidse kaas 231
Mahoe vintage gouda 337
Meyer vintage gouda 338
Mossfield organic 224
Nagelkaas 23, 231
Northumberland 187
Oakdale cheese company gouda 293
Old grizzly 317
Ribblesdale original goat 191
São jorge DOP 169
Steamboat island goat farm gouda 311
Teifi farmhouse 218
Tilsiterkäse 237
Winchester super aged gouda 305
Gour blanc 62
Gour noir 62
Grace 223
Graciosa (Ilha graciosa) 168
Grana 130
Grana padano DOP 19, 119, 138
Grand queso 284
Grande-Bretagne 171, 172-206
Gratte-paille 62
Gravenstein gold 284
Graviera DOC 256
Grayson 285
Great hill blue 285
Grèce 254-259
Grevéost 251
Gruyère & du même style
Bettelmatt 105
Graviera DOC 256
Gruyère AOC 19, 240, 243
Gruyère surchoix 285
Heidi farm gruyère 330
Herrgärdsost 251
Pleasant ridge reserve 295
Gubbeen 223
Guernsey cream 323
Gunnamatta gold 329
Gympie farmhouse chèvre 329


# H


Hafod 214
Halloumi 10, 11, 262-263
Zany zeus halloumi 341
Handkäse 236
Hartwell 288
Harvest moon 316
Harzer käse 236
Havarti & du même style
Havarti (Havarthi) 17, 248
Oltermanni 253
Turunmaa 253
Healey's pyengana 329
Heidi farm gruyère 330
Heidi farm raclette 330
Hereford hop 22, 183
Herreño 156
Herrgårdsost 251
Hervé 227
Hobelkäse 240
Hocpustertaler (Pusteria) 144
Hoja santa 288
Holland 226, 230-233
Holy goat la luna 330
Holy goat pandora 331
Hooligan 288
Hubbardston blue 289
Hungary 254, 255, 260
Hushållsost 251


# I


Ibérico 156
Ibores DOP 157
Icklesham 179
Idiazábal DO 23, 157
Ilha graciosa 168
Inbar 264
Innes button 25, 184
Iona cromag 209
Irlande 170, 219–25
Irongate (Te mata irongate) 340
Ironstone extra 331
Isis (Oxford isis) 188
Isle of wight blue 184
Israël 255, 264-265
Italico 119
Italie 102-145


# J


Jack voir Monterey jack
Jacks' cheese 286
Japon 322-325
Jarlsberg 249
Jensen's red washed rind 331
Jersey shield 187
Juustoleipä 253


# K


Kachokabaro 323
Kanterkaas 231
Kapiti (Mt hector kapiti) 339
Karikaas vintage leyden 337
Kaseri DOC 256
Kashkaval 260
Kebbuck 209
Kefalotyri DOC 257
Keiems bloempje 228
Keltic gold 184
Kernhem 230
Ketem 13, 264
King christian (Danbo) 247
King island roaring forties 332
King island stormy 333
Knockdrinna gold 223
Kunik 289


# L


Labane 265
Canaan labane 336
Laguiole AOC 63
Lagundo 143
Lanark blue 212
Lancashire 185
Langres AOC 16, 17, 63, 86
Larzac 289
Latteria 119
Lavistown 223, 224
Lavort 63
Leicester voir Red leicester
Leidse kaas 231
Nökkelost 250
Lewis (Bruny island lewis) 328
Leyden (Karikaas vintage leyden) 337
Liban 255, 264
Liébana DOP 157
Limburger 236
Hervé 227
Lincolnshire poacher 185
Lingot de la Ginestarié 66
Little ryding 185
Little wallop 186
Livarot AOC 66
voir aussi Deauville
Lord of the hundreds 186
Los montes de toledo 158
Losange de saint-paul 100
Lou rocaillou 66
Lou sotch 67
Lubelski 255
Lucullus 67


# M


Maasdam 231
Mercer 338
Mâconnais AOC 67
Bouton de culotte 41
Mahoe vintage edam 337
Mahoe vintage gouda 337
Mahón DO 154-155
Mainzer 236
Maiorchino (Piacentinu ennese) 128
Majorero DOP 158
Manchego
Grand queso 284
Manchego DOC 18, 19, 162-163
Manouri 257
Marisa (Cave aged marisa) 278
Maroilles & du même style
Baguette laonnaise 33
Boulette de Papleux 100
Dauphin 54
Fort-de-béthune 101
Maroilles AOC 6, 68
Rollot 80
Vieux-lille 99
Marzolino 122
Mascare 101
Mascarpone 11, 122, 283
Matos st george 290
Maytag blue 290
Meadowcroft farm goat's curd 338
Menuet 290
Mercer maasdam 338
Meredith blue 332
Mesost 252
Mexico 269, 320
Meyer vintage gouda 338
Mezzo secco 286, 287, 291
Midcoast teleme 308
Milleens 170, 224
Mimolette 19, 68
Mona 291
Monastère voir Trappiste
Mondseer 238
Monet 291
Mont-des-cats (Abbaye-du-mont-des-cats) 30
Mont-d'or & du même style
Cabri ariégeois 44
Mont d'or AOC 68
Pechegos 73
Mont ventoux 101
Montasio
Montasio DOP 122
Samish bay cheese montasio 309
Monte enebro 158
Monte veronese DOP 123
Monterey jack 286-287
Dry jack 18, 286, 287
Mezzo secco 286, 287, 291
Young jack 286, 287
Montes de toledo (Los) 158
Morbier AOC 69
voir aussi Barre du jour (La)
Mori no cheese 323
Morlacco 123
Morn dew 190
Morvan 69
Mossfield organic 224
Mothais-sur-feuille 69
MouCo coloRouge 292
Mount callan 225
Mt eliza red leicester 339
Mt erin (Te mata mt erin) 340
Mt hector kapiti 339
Mt tam 276, 292
Mountain top bleu 292
Mozzarella & du même style 10, 11, 274, 283, 288
Bubulus bubalis mozzarella di bufala 277
Burrata 107, 145
Goatzarella 284
Golden glen creamery mozzarella 308
Lubelski 255
Mozzarella di bufala DOP 120-121, 144
Mozzarella passita (Scamorza) 137
Shaw river buffalo mozzarella 333

Munster
Munster AOC 70, 101
St severin 238
Murazzano DOP 123
Murcia al vino DOP 159
Mutschli 241
Pleasant valley dairy mutschli 309
Mysost 249
Myzithra 257

# N

Nagelkaas (Nail cheese) 23, 231
Neal's yard creamery finn 182
Neal's yard creamery perroche 189
Neal's yard creamery ragstone 191
Neudorf richmond red 339
Neufchâtel 52
New forest blue 186
Nîmois 101
Nisa DOP 168
Nökkelost 250
Norsworthy 187, 190
Northumberland 187
Norvège 246, 249–250
Notre-dame-de-belloc (Abbaye-notre-dame-de-belloc) 30
Nouvelle-Zélande 327, 335-341
Nut knowle farm wealden 203
Nut knowle farm wealdway 204

# O

Oakdale cheese company gouda 293
O'Cooch 293
Ogleshield 187
Oka classique 316
Old grizzly 317
Old kentucky tome 293
Old sarum 188
Old smales (Old winchester) 188
Old winchester 188
Olivet 70
Olivet cendré 70
Olivet au foin 70
Olivet poivre 70
Olmützer quargel 236
Oltermanni 253
Original blue (Point reyes original blue) 309
Original goat (Ribblesdale original goat) 191
Orkney 212
Ossau-iraty AOC 70
voir aussi Tomme de brebis corse
Ossolano 124
Oštiepok IGP 260
Oszcypek 260
Ouray 308
Oxford blue 188
Oxford isis 188

# P

Paglierine 124
Paglietta (Paglierine) 124
Paillasson de l'isle d'Orléans (Le) 317
Pakipaki (Te mata pakipaki) 340
Palermo DOP 159
Palet de Bourgogne 71
Pandora (Holy goat pandora) 331
Pannarello 124
Pannerone 125
Pant-ys-gawn 214
Parmigiano-reggiano (parmesan) & du même style
Dry jack 18, 286, 287
Mahón DO 154–5
Parmigiano-reggiano DOP 6, 18, 19, 130-131
Sbrinz AOC 241
Pas de rouge 228
Pasiego de las garmillas 159
Passendale 228
Pata de mulo 160
Monte enebro 158
Pavé d'Auge 71
Pavé blésois 71
Pavé de la Ginestarié 72
Pavé de Moyaux 71
Pavé du Nord 72
Pavé du Plessis 71
Pavé de Roubaix (Pavé du Nord) 72
Pavin 72
Payoyo 160
Pays-Bas 226, 230-233
Pays de Galles 171, 213-218
PDO 8
Peasmarsh 179
Pecan chèvre 295
Pechegos 73
Pecorino 18
Blue river curio bay pecorino 335
Pecorino crotonese 125
Pecorino dauno 125
Pecorino delle crete senesi (Pecorino di pienza) 127
Pecorino di filiano DOp 143
Pecorino laticauda 144
Pecorino di pienza 127
Pecorino romano DOP 127
Pecorino sardo DOP 127
Pecorino sardo dolce 127
Pecorino sardo maturo 127
Pecorino siciliano DOP 9, 128
Pecorino toscano DOP 128
Sardo 321
Pedrazzi's jack cheese 286
Pélardon AOC 73
Pélardon d'Altier 73
Pélardon d'Anduze 73
Pélardon des Cévennes 73
Peli pabo 213
Peña blanca de corrales 160
Pendragon 189
Penyston 189
Pérail 73
Peral (La) 161
Perl las 215
Perroche 189
Persian fetta (Yarra valley dairy persian fetta) 334
Persillé des Aravis 101
Persillé du Grand-Bornand 101
Persillé de Thônes 101
Persillé de Tignes 50, 76
Petit chèvre bleu (Le) 295
Petit fiancé des Pyrénées 76
Petit frère 283
Petit marcel 308
Petit nuage 324
Piacentinu ennese 128
Piacere 317
Piano hill ironstone extra 331
Piave 129
Picodon AOC 76
Picón bejes tresviso DOP 161
Picos de Europa (Valdeón DO) 166
Picurino (Primo sale) 126, 129
Piedmont (Everona piedmont) 281
Pierre-qui-vire (Abbaye-de-la-pierre-qui-vire) 31
Pierre-robert 77
Pine stump crottin 309
Pithiviers 77
Plaisir au chablis 77
Pleasant ridge reserve 295
Pleasant valley dairy mutschli 309
Point reyes original blue 309
Pondhopper 296
Pont gar 215
Pont-l'évêque & du même style
Deauville 55
Pavé d'Auge 71
Penyston 189
Pont-l'évêque AOC 78
Te mata irongate 340
Port ahuriri (Te mata port ahuriri) 340
Port-du-Salut & du même style
Abbaye-du-mont-des-cats 30
Esrom IGP 248
Oka classique 316
Portugal 146-147, 167-169
Posbury 190
Postel 229
Pot corse 78
Pouligny-saint-pierre AOC 78, 92
Pozo tomme 309
Prälatenkäse (Chorherrenkäse) 238
Prästost 252
Prestige 318
Pride of bacchus 281
Primo sale 126, 129
Provolone & du même style
Kaseri DOC 256
Provolone (Italie) 129
Provolone (Japon) 324
Provolone del monaco (liste transitoire DOP) 132
Provolone valpadana DOP 132
Provolone valpadana dolce 132
Provolone valpadana piccante 132
Puant de Lille (Vieux-lille) 99
Pusteria 144
Pustertaler (Pusteria) 144
Puzzone 115
Puzzone di moena 132
Pyengana (Healey's pyengana) 329

# Q

Quark
Surfing goat dairy quark 300
voir aussi Schichtkäse
Quartirolo lombardo DOP 133
voir aussi Salva cremasco
Quattrofacce (Ragusano DOP) 133
Queijo mineiro 321
Queso anejo 320
Queso blanco 320
Queso blanco pais 286
Queso de cabra rufino 151
Queso fresco 320
Queso de mano 296
Queso nata de cantabria DOP 152
Queso del pais 286
Quickes hard goat 190

# R

R&R cheddar 297
Rachel 190
Raclette & du même style
Barre du jour (La) 313
Heidi farm raclette 330
Ogleshield 187
Raclette (Suisse) 241
Raclette fumée 79
Raclette à la moutarde 79
Raclette de Savoie 79
Raclette au vin blanc 79
Tomme de chartreux 91
Racotin 79
Ragstone 191
Ragusano DOP 133
Ranscombe 218
Raschera DOP 133
Reblochon & du même style
Abbaye-de-tamié 31
Bishop kennedy 207
Chevrotin des Aravis AOC 51
Chevrotin des Bauges AOC 51
Crémeux du Puy 53
Reblochon de Savoie AOC 51, 74-75
Red hill gunnammatta gold 329
Red leicester 191
Mt eliza red leicester 339
Red washed rind (Tarago river jensen's red washed rind) 331
Requeijão cremosa 321
Ribblesdale original goat 191
Richard thomas fromage blanc 332
Richmond red (Neudorf richmond red) 339
Ricotta 11, 277
Ricotta affumicata 114, 135
Ricotta di bufala campana (liste transitoire DOP) 144
Ricotta di pecora 135
Ricotta romana DOP 144
Ridder 250
Rigotte de Condrieu AOC 79
Roaring forties 332
Robiola
Murazzano DOP 123
Robiola (Japan) 324
Robiola d'alba 135
Robiola di roccaverano DOP 136
Robiola della valsassina 136
Rocamadour AOC 67, 80
Rogue river blue 294, 296
Rollot 80
Roncal DOP 161
Roquefort & du même style
Alpine lakes creamy bleu 306
Bleu d'Auvergne AOC 36
Bleu des Causses AOC 36
Crozier blue 221
Ewe's blue 282
Lanark blue 212
Maytag blue 290
Roquefort AOC 8, 20, 21, 82-83
Turkeez 265
Rosa camuna 134
Rosary plain 194
Rosemary's waltz 297
Rouelle du Tarn 80
Rove cendré 81
Rove des garrigues 81
R&R cheddar 297
Rubens 229
Rustic (Sharpham rustic) 196
Rustic bleu goat 309

# S

Sablé de Wissant 81
Sabot de blanchette (Le) 318
Sage derby 194

Saint-christophe 84
Saint-domnin 84
St eadburgha 194
St endellion 195
Saint-félicien 84
Saint-florentin 85
St gall extra mature 225
Saint-jacques 85
St jorge 297
Saint-marcellin 85
voir aussi Saint-félicien
Sainte-maure & du même style
Golden cross 183
Ketem 264
Saint-christophe 84
Sainte-maure-de-touraine AOC 24, 92-93
Saint-nectaire AOC 87
Saint-nicolas-de-la-dalmerie 87
St oswald 195
St severin 238
St tola log 13, 225
Sakura 325
Sally jackson 298
Salva cremasco (liste transitoire DOP) 136
Samish bay cheese montasio 309
Samsø 248
Danbo 247
San juaquin gold 298
San simón da costa 164
Sancerrois (berrichon) 35
São jorge DOP 169
voir aussi Ilha graciosa
Sardo 321
Sarments d'amour 87
Sauvagine (La) 318
Saval 215
Sbrinz AOC 241
Scamorza 137
Scamorza affumicata 137
Schabziger 244
Schachtelkäse (Mondseer) 238
Schichtkäse 237
Seastack 298
Selles-sur-cher AOC 88, 92, 98
Serendipity 325
Serpa DOP 169
Serra da estrela DOP 169
Seven-year-old orange cheddar 319
Sharpham 15, 195
Sharpham rustic 196
Sharpham ticklemore goat 199
Shaw river buffalo mozzarella 333
Shepherd (Vermont shepherd) 304
Shipcord 196
Shropshire blue 196
Sierra nevada 299
Sieur de duplessis 319
Signal 88
Silter 144
Single gloucester PDO 197
Slipcote (Sussex slipcote) 198
Slovakia 254, 260
Smokey blue cheese 299
Snodsbury goat 197
Soft wheel 299
Sora 137, 140
Soumaintrain 88
Spressa delle giudicarie DOP 137
Spretz tzaorì (Puzzone di moena) 132
Squacquarone 144
Steamboat island goat farm gouda 311
Stelvio DOP 145
Stichelton 197
Stilfser (Stelvio DOP) 145
Stilton & du même style
Shropshire blue 196
Stichelton 197
Stilton PDO 20, 21, 192-193
White stilton PDO 205
Stinking bishop 17, 197, 198
Stony man 281
Stormy 333
Stracchino di gorgonzola (Gorgonzola DOP) 20, 21, 110-111, 138
Stracciata 145
Strachìtunt 141
Strathdon blue 212
Strzelecki blue 333
Suède 246, 250-252
Suffolk gold 198
Suisse 234, 237, 240-245
Summerlee (Te mata summerlee) 340
Surfing goat dairy quark 300
Sussex slipcote 198
Swaledale goat 199

# T

Taleggio
Dorset 281
Taleggio DOP 17, 24, 138-139
Talley mountain goat's cheese 218
Talley mountain mature cheese 218
Tamié (Abbaye-de-tamié) 31
Tarago river gippsland blue 328
Tarago river jensen's red washed rind 331
Tarago river strzelecki blue 333
Taramundi 22, 164
Tarentais 89
Tarentaise 300
Taupinette charentaise 89
Taupinière 300
Te mata irongate 340
Te mata mt erin 340
Te mata pakipaki 340
Te mata port ahuriri 340
Te mata summerlee 340
Teifi farmhouse 218
Teleme (Midcoast teleme) 308
Telford reserve 301
Terroir 7, 8
Tête de moine AOC 244
Tetilla DO 164
Tétoun de santa agata 89
Thomasville tomme 301
Ticklemore beenleigh blue 173
Ticklemore goat 199
Tickton 199
Tilsit 237
Tilsiterkäse 237
Tipicità 7, 8
Tiroler graukäse 239
Toma piemontese DOP 141
Tome & tomini 141
Tomette (Ashed tomette) 272
Tomino di melle 141
Tomme de Banon 90
Tomme des Bauges AOC 90
Tommes
Appalachian 271
Elk mountain tomme 308
Old kentucky tome 293
Pozo tomme 309
Shipcord 196
Thomasville tomme 301
Tomme de bargkass 101
Tomme de brebis corse 90
Tomme caprine des Pyrénées 91
Tomme de chartreux 91
Tomme de chèvre 244
Tomme de chèvre des Charentes 91
Tomme fleurette 244
Tomme aux herbes 94
Tomme de Savoie 91, 94
Tomme vaudoise 244
Tumalo tomme 303
Tommettes
Ashed tomette 272
Tommette de brebis des Alpes 94
Tommette de chèvre des Bauges 95
Tortas
Cabra rufino 151
Cañarejal 151
Los montes de toledo 158
Torta de barros 165
Torta del casar 165
Torta la serena 151, 165
Tortas extremeñas 165
Toscanello 145
Tou del tillers 165
Trappe de beval 100
Trappe d'Échourgnac 95
Trappiste (style) 6, 16
Abbaye-de-cîteaux 30
Abbaye-de-troisvaux 100
Chimay à la bière 227, 229
Chorherrenkäse 238
Losange de saint-paul 100
Mondseer 238
Oka classique 316
Pas de rouge 228
St severin 238
Trappe-de-beval 100
Trèfle 95
Trentingrana DOP 142
Triple cream wheel 301
Trois cornes de Vendée 96
Troisvaux (Abbaye-de-troisvaux) 100
Tronchón 165
Trouville 71
Truffe de Valensole 96
Tulare cannonball 303
Tulum 261
Tumalo tomme 303
Tunworth 202
Tupí 166
Turkeez 265
Turquie 255, 261
Turunmaa 253
Tussock creek sheep feta (Blue river tussock creek sheep feta) 335
Twig farm square cheese 303
Two faced blue peccato 311
Tymsboro 202

# U

U bel fiuritu 96
U pecurinu 97
Up in smoke 311

# V

Vache de vashon 311
Vacherin fribourgeois AOC 245
Vacherin mont d'or AOC 17, 245
Valdeón DO 25, 166
Valençay
Cerney pyramid 176
Valençay AOC 13, 92, 97
Valle d'aosta fromadzo DOP 145
Valle maggia 245
Valtellina casera DOP 145
Vaquero blue 304
Vastedda della valle del belice (liste transitoire DOP) 145
Västerbottenost 252
Vaudoise 244
Venaco 97
Ventadour 99
Vermont ayr 304
Vermont shepherd 304
Vezzena 115, 142
Vicky's spring splendour 13, 319
Vieux-boulogne 99
Vieux chimay 229
Vieux-lille 99
Village green 202
Vorarlberger bergkäse 239
Vulscombe 203

# W

Wabash cannonball 305
Waimata camembert 341
Washington washrind 334
Waterloo 203
Wealden 203
Wealdway 204
Wedmore 204
Weinkäse 239
Weisslacker 237
Wensleydale 204
Wensleydale aux canneberges 22
White nancy 205
White stilton PDO 205
Whitehaven 205
Whitestone windsor blue 341
Widmers cellars aged brick cheese 311
Wild garlic yarg 200
Winchelsea 179
Winchester super aged gouda 305
Windrush 206
Windsor blue (Whitestone windsor blue) 341
Winnemere 305
Woodside edith 334
Woolsery english goat 206
Wyfe of bath 206

# Y

Yama no cheese 325
Yarg cornish cheese 22, 24, 200-201
Yarra valley dairy persian fetta 334
Yerba santa dairy fresca 311
Young jack 286, 287

# Z

Zamorano DO 166
Zany zeus halloumi 341
Zfatit 265

# Ont collaboré à cet ouvrage

**FRANCE** : **Stéphane Blohorn**, natif du sud de la France, est le fruit d'une éducation provençale qui se retrouve dans son amour de la nature, des animaux et des dons de la terre. En 2005, Stéphane a repris la direction de la maison Androuët, et il fut en 2006 admis au sein de la Guilde des fromagers. Son vœu est de parvenir à maintenir la qualité et la diversité des fromages pour les générations futures.

**ITALIE** : **Vincenzo Bozzetti** a commencé sa carrière comme maître de laiterie en 1960, et, après près de 40 ans passés dans ce secteur, il a commencé à former et à enseigner à des juges fromagers pour les foires commerciales et les concours. Aujourd'hui, il fait partie de la direction d'un magazine italien sur le lait, *Il Latte*, dans lequel il tient une chronique. Vincenzo a écrit de nombreux livres sur le sujet et de nombreux articles pour des magazines spécialisés italiens et internationaux.

**ESPAGNE ET PORTUGAL** : Il y a 21 ans, **Monika Linton** a fondé Brindisa, un entrepôt et une boutique qui proposent des spécialités espagnoles aux consommateurs britanniques. Forte de sa longue expérience de la langue et de son vécu avec des Espagnols et des Catalans, elle a dirigé l'évolution du magasin depuis le début, lorsqu'on n'y proposait que des fromages fermiers espagnols, jusqu'au succès commercial qu'il est devenu.

**ANGLETERRE** : C'est le plateau de fromages maintes fois récompensé de chez Leith, où il travaillait comme serveur à l'époque de ses études de journalisme, qui fit de **Joe Warwick** un fervent promoteur du fromage britannique. Il a créé The World's 50 Best Restaurants Awards (le Grand Prix des 50 meilleurs restaurants du monde), il est l'auteur de *Hg2 Eat London*, et il écrit des articles sur les restaurants, la gastronomie et les voyages pour de nombreuses publications, dont *The Observer*, *Waitrose Food Illustrated* et *Square Meal*.

La passion de **Katie Jarvis** pour le fromage a débuté à l'âge de 8 ans, lorsqu'elle a passé une année à Paris. Elle soutient les producteurs artisanaux et c'est à ce titre qu'elle écrit sur la gastronomie et publie des critiques sur les restaurants pour le magazine *Cotswold Life*. Elle a également publié deux livres sur les Cotswolds. Elle fait partie des juges qui décernent les British Cheese Awards.

**ÉCOSSE** : **Kevin John Broome** a tout d'abord appris le métier de cuisinier et a réussi à obtenir deux étoiles au Michelin pour sa cuisine dans ses deux restaurants des îles Anglo-Normandes. Il a remporté de nombreuses récompenses pour ses plats frais, uniques et d'inspiration locale. Maintenant, il vit et travaille dans les Highlands d'Écosse, avec sa compagne Liz et son fils Jerome.

**PAYS DE GALLES** : En tant que critique, conseiller gastronomique et ancien chef pour les gens riches et célèbres, **Angela Gray** jouit d'une importante expérience culinaire. Sa passion de la nourriture l'a conduite à présenter des émissions culinaires sur la BBC, à écrire des ouvrages et à participer à des sessions de cuisine lors de festivals. Angela est également directrice d'études à l'École de gastronomie du pays de Galles, où elle enseigne la cuisine aux enfants et aux adultes.

**IRLANDE** : **Dianne Curtin** est un auteur gastronomique indépendant. Elle est également styliste, présentatrice et auteur, avec un intérêt particulier pour les produits gastronomiques artisanaux irlandais. En 2006, elle a mis en place un marché artisanal hebdomadaire, et, en 2007, elle a publié son premier livre, *The Creators, Individuals of Irish Food* (les créateurs, personnages de la gastronomie irlandaise). Dianne travaille en relations étroites avec plusieurs organismes qui ont pour vocation de promouvoir les produits régionaux irlandais.

**BELGIQUE, DANEMARK, NORVÈGE, SUÈDE, FINLANDE, GRÈCE, HONGRIE, SLOVAQUIE, MEXIQUE, BRÉSIL ET ARGENTINE** : **Jim Davies** a participé à l'organisation du Great British Cheese Festival et des British Cheese Awards. Il est passionné par les produits locaux saisonniers de qualité, ce qui l'a conduit à devenir un des directeurs de The Cotswold Brewing Company, une brasserie artisanale qui produit des bières fraîches et sans additifs et des bières de froment.

**PAYS-BAS** : **Aad Vernooij** travaille au bureau d'information de l'Association laitière néerlandaise depuis 1980. Il est l'auteur d'un livre sur l'histoire des fromages hollandais.

**ALLEMAGNE, AUTRICHE ET SUISSE** : **Hansueli Renz** est pour ainsi dire tombé dans le fromage quand il était petit, car son père et son grand-père s'étaient spécialisés dans la fabrication de fromages à pâte molle. Après avoir suivi des études à l'école de commerce de Neufchâtel, il est passé d'apprenti à maître, puis de maître à expert. Après avoir travaillé pendant quinze ans dans sa propre fabrique de fromage, qu'il a vendue en 1987, Hansueli a ouvert une boutique de fromages avec son épouse. En 2007, il a finalement vendu la boutique et pris sa retraite.

**TURQUIE, CHYPRE, LIBAN ET ISRAËL** : **Ran Buck**, expert en fromage et cuisinier, a étudié à l'Institut culinaire français et s'est spécialisé dans le fromage au New York Ideal Cheese Shop. De retour en Israël, Ran a monté deux sociétés d'importation de fromages et ouvert une boutique concept pour les fromages. Ran est également l'auteur de *Gvinot*, le guide du fromage le plus exhaustif existant en hébreu.

**Sagi Cooper** a commencé sa carrière de journaliste gastronomique en 2002. Il écrit pour plusieurs magazines et pour des portails en ligne, dont www.ynet.co.il (où il partage une rubrique sur le fromage avec Ran Buck).

**ÉTATS-UNIS** (côte Est) : **Sheana Davis**, fondatrice et propriétaire de The Epicurean Connection, fête ses 20 ans en tant que chef, traiteur et formateur culinaire. Elle propose toute une gamme de services et d'expériences culinaires dans un rayon allant de Sonoma, en Californie, à La Nouvelle-Orléans, en Louisiane. Sheana a récemment mis sur le marché américain un fromage nommé délice de la vallée.

**ÉTATS-UNIS** (côte Ouest) : **Richard Sutton**, dont la vie n'est qu'une longue déclaration d'amour au fromage, a travaillé chez Paxton & Whitfield, à Londres, où il a acquis la plus grande part de son savoir en la matière. En 2006, il s'est installé à La Nouvelle-Orléans, en Louisiane, où il s'est inscrit à l'université avec son épouse. Ensemble, ils ont fondé la St James Cheese Company, qui fournit de nombreux restaurants de la ville et propose l'un des plus vastes choix de fromages du sud des États-Unis.

**CANADA** : **Gurth Pretty** est le fondateur de www.CheeseofCanada.ca, l'auteur de *The Definitive Guide to Canadian Artisanal and Fine Cheese* (le guide complet du fromage canadien artisanal et de qualité), qui a remporté le World Gourmand Cookbook Award, et le coauteur de *The Definitive Canadian Wine and Cheese Cookbook* (le livre du vin et du fromage canadiens). Il participe à l'activité industrielle du fromage canadien grâce à son poste de président de l'Ontario Cheese Society et en tant que membre de la Société des fromages du Québec.

**JAPON** : En 1986, **Rumiko Honma** a fondé Fermier, une compagnie laitière presque française à Tokyo. Rumiko a toujours mis l'accent sur les origines des fromages et, de ce fait, a visité de nombreux lieux pour y observer leur fabrication. Rumiko est devenu l'un des acteurs clés de la diffusion de la connaissance de la culture européenne par le biais du fromage au Japon.

**Rie Hijikata** a commencé à explorer l'univers du fromage en étudiant l'histoire, l'origine, les modes de fabrication et le terroir des fromages. Il a pu accroître son expérience lors d'un séjour dans une ferme laitière biologique en Suisse. Rie travaille maintenant pour le secteur importation de Fermier.

**AUSTRALIE** : **Will Studd** travaille avec les meilleurs fromagers depuis plus de 30 ans. Après avoir ouvert des épiceries fines à Londres, il est parti s'installer en Australie. Il a écrit plusieurs livres et il produit et présente une émission internationale sur le fromage, *Cheese Slices*. Après sa campagne pour l'autorisation de la vente des fromages au lait cru en Australie, Will fut nommé ambassadeur unique de la Guilde des fromagers et reçut l'Ordre du Mérite agricole.

**NOUVELLE-ZÉLANDE** : **Martin Aspinwalln**, qui travaillait dans le social, est entré dans le milieu du fromage lors d'une année sabbatique qui s'est transformée en plusieurs années passées à la Neal's Yard Dairy de Londres. Après avoir émigré en Nouvelle-Zélande, Martin et Sarah, sa femme néo-zélandaise, ont commencé à vendre des fromages sur les marchés de Christchurch ; puis, en 2002, ils ont ouvert Canterbury Cheesemongers, un magasin de fromages et une boulangerie communautaires.

# Remerciements


## Remerciements des Éditions Milan

Stéphanie Scudiero, Pascale Darrigrand, Brigitte Balmes.

## Remerciements de Juliet Harbutt

Écrire, corriger, faire les recherches et publier un livre tel que celui-ci ne saurait être possible sans un travail d'équipe, un effort de toutes les personnes investies et une réelle volonté d'aboutir à ce qu'il y a de mieux. L'auteur souhaite remercier tous ceux et celles qui ont été directement impliqués dans le projet, particulièrement les collaborateurs et l'équipe de Dorling Kindersley à Londres.

Je tiens également à remercier spécialement ceux qui ont été là pour m'encourager, me nourrir et me cajoler quand la tâche me semblait insurmontable. Linda Slide, Sue Taylor et Casper, de Cotswold Consultancy, Katie Jarvis, journaliste indépendant, Jim Davis, auteur et chercheur, Miles et Emily Lampson, de Kingham Plough, Diana Tietjens et Sarah Aspinwall (Nouvelle-Zélande), Kate Arding, Richard Sutton et la Cowgirl Creamery (États-Unis), Kevin John Broome et Rory Stone (Écosse).

L'expérience et l'inspiration qui m'ont conduite à concevoir un ouvrage tel que celui-ci ne découlent pas uniquement de mes 30 ans de carrière dans cette industrie comme vendeuse, affineuse, formatrice et conférencière, mais également des rencontres avec mes héros du monde du fromage. Les experts fromagers les plus influents et les plus charismatiques du XX$^{e}$ et du XXI$^{e}$ siècles, dont les traits communs sont la passion du fromage et le désir de la partager. Patrick Rance, Pierre Androuët, James Aldridge, Eurwen Richards, Carole Faulkner, Mariano Sanchez, Eugene Burns et tous les merveilleux fromagers qui ont partagé avec moi leurs fromages et leurs rêves.

## Remerciements de Dorling Kindersley

Will Heap, Alex Havret, Sara Essex, Kelsie Parsons, Andrew Harris, Stephen Goodenough, Sean McDevitt, Oded Marom et Cath Harries pour la photographie ; Danaya Bunnag, Mandy Earey, Pamela Shiels pour l'assistance à la conception graphique ; Amy Sutton et Todd Webb pour les illustrations ; Dawn Bates, Siobhan O'Connor, Helena Caldon, Tarda Davison-Aitkins pour l'assistance éditoriale ; Jenny Faithfull pour la recherche iconographique ; Susan Bosanko pour l'index ; Rupert Linton et Katie Jarvis pour les recherches culinaires et l'écriture ; Jane Ewart pour la direction artistique à Paris ; Susan Varajanant pour la mise en scène culinaire à New York ; François chez Androuët, Paris ; Charles Martell chez Dymock pour nous avoir laissé photographier la fabrication du stinking bishop ; Rebecca Warren, Michelle Baxter, Liza Kaplan, des bureaux de New York ; Rita Costa et Cynthia Gilbert, de DK IPL ; Rebecca Amarnani, Blaine Williams, Terri Moore, Gillian Morgan.

Et les personnes suivantes pour avoir généreusement fourni des fromages pour les prises de vue : Rachael Sills de KäseSwiss, Jonas Aurell de Scandinavian Kitchen, Monika Linton des Brindisa, Rippon Cheese Stores, Neal's Yard Dairy, Harrods, Sue Cloke chez Cheese at Leadenhall, Dominic de The Borough Cheese Company, Mortimer & Bennett, Valio, Rick Stein's Delicatessen, Mr. Christian's Delicatessen, Jeroboam's, Rick Stein's Delicatessen, Swara Trading International Ltd, Nigel Jefferies chez Y Cwt Caws, Loraine Makowski-Heaton chez Kid Me Not, Cynthia Jennings chez Pant Mawr Cheeses, Kathy Biss de West Highland Dairy, Margaret Davies chez Quirt Farm, Kellys Organic, Mossfield Organic Farm, Silke Croppe chez Corleggy Cheese, De Kaaskammer, Poncelet, Kaasaffineurs Michel Van Tricht & Zoon, FrieslandCampina Cheese & Butter ; Dries Debergh chez Het Hinkelspel ; Adbdij van Postel ; Chimay Fromages ; Murray's Cheese, New York ; Luigi Guffanti, Italie ; Jose Luis Martin, Espagne ; Rainha Santa ; Iberica.

## Crédits photographiques

L'éditeur tient à remercier les personnes et organismes suivants pour avoir autorisé la reproduction de leurs photographies :
(Légende : h-haut ; b-bas ; c-centre ; g-gauche ; d-droite ; s-sommet)
6 Alamy Images : INTERFOTO. 11 Alamy Images : CuboImages srl (ch) (cgb) ; geogphotos (cgh). Prof David B Fankhauser, University of Cincinnati Clermont College, http://biology.clc.uc.edu/fankhauser: (sc). 13 Syndicat du Crottin de Chavignol : (sc) (ch) (cgh) (cgb). 15 Fromagerie Gillot : (sc). Fromagerie Réaux : (cgh) (ch) (cb) (cgb). 19 Alamy Images : CuboImages srl (sc) ; Jeff Morgan food and drink (cgb). Photoshot : UPPA (cgh) (ch) (cb). 21 Alamy Images : CuboImages srl (sc) ; jack sparticus (cb). Colston Bassett Dairy Ltd : Noriko Maegawa (cgh). Cropwell Bishop Creamery Ltd : (cgb). Stilton Cheese Makers' Association - www.stiltoncheese.com : (ch). 38 Alamy Images : John Eccles (g). 39 Stéphane Godin : (sd) (cd). 46 Alamy Images : 19th era (sg). Fromageries de Blâmont - Renard Gillard - Les Courtenay : (sd). 47 Fromageries de Blâmont - Renard Gillard - Les Courtenay : (sg) (sd). 56 Alamy Images : guichaoua (g). 57 Thierry Petit : (sg) (sd). 64 Alamy Images : Per Karlsson, BKWine 2 (bd). Fromagerie Berthaut : (g). 65 Fromagerie Berthaut : (sg) (sd). 74 Alamy Images : Art Kowalsky (g). Syndicat Interprofessionnel du reblochon : (sd). 75 Alamy Images : Sébastien Baussais (cd) ; Photononstop (sg). Photolibrary : Tips Italia/Stefano Scata (sd). 82 Science Photo Library : Dr Jeremy Burgess (bc). 83 Roquefort Société : (sg) (sd). 92 Fromagerie P. Jacquin & Fils : (g). 93 Fromagerie P. Jacquin & Fils : (sg) (bd) (cd) (sd). 110 Avec l'aimable autorisation du Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola : (bg) (sd). 111 Avec l'aimable autorisation du Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola : (sc) (sd). StockFood.com : Martina Meuth (sg). 120 Alamy Images : CuboImages srl (sc). Photolibrary : Tips Italia/Mauro Fermariello (sd). 121 Corbis : Cesare Abbate/epa (sd). Photolibrary : DEA/G Sosio (bd) ; Tips Italia/Mauro Fermariello (sg). 122 Consejo Regulador Queso Manchego : (bd). TipsImagesUK : (bg). 123 Consejo Regulador Queso Manchego : (sd). 130 Consorzio del formaggio parmigiano-reggiano : (g) (sd). StockFood.com : Picture Box/Ouddeken (bd). 138 Foto Galizzi - www.valbrembanaweb.com. 139 Arrigoni Valtaleggio SpA : (sg) (cg). Photolibrary : Fresh Food Images/Jason Lowe (sd). 154 Alamy Images : Bartomeu Amentual (bd). Getty Images : Manfred Mehlig (g). 155 Photolibrary : age fotostock/ Lluis Real (sd). 180 Alamy Images : Adam Burton (g). 181 The Cheddar Gorge Cheese Company : (sc). Photolibrary : Cephas Picture Library/Neil Phillips (sd). 192 Alamy Images : Elmtree Images (g). 193 Colston Bassett Dairy Ltd : Noriko Maegawa (sg) (cd) (sc) (sd). 200 Alamy Images : Mike Greenslade (sd). 201 Lynher Dairies Cheese Company Ltd : (sg) (sd). 210 Alamy Images : David Langan (g). S N McGillivray : (d). 211 S N McGillivray : (sg) (sc) (sd). 216 Alamy Images : The Photolibrary Wales (g). 217 Caws Cenarth Cheese : (sg) (ch). 232 Alamy Images : Peter Horree (g). 233 Marjan van Rijn, Warmond, Pays-Bas : (sg) (sc) (sd). 242 Alamy Images : E J Baumeister Jr (g). 243 Syndicat de l'emmental grand cru - France : (sg) (sc) (sd). 258 Alamy Images : superclic (bg). 259 Christakis SA : Dimitrios Koukos : (sg) (sc). 262 Corbis : Paul Edmondson (g). 263 StockFood.com : Michael Schinharl (sg) (bd) (sd). 286 Frankeny Images : (g) (d). 287 Frankeny Images : (sg) (sc)



Toutes les autres images sont © Dorling Kindersley. Pour de plus amples informations, voir : www.dkimages.com

Auteur, consultante, professeur d'université, **Juliet Harbutt,** l'une des spécialistes fromagères mondialement connue, a créé sa célèbre boutique de vins et de fromages à peine débarquée en Angleterre de sa Nouvelle-Zélande natale.

Ses connaissances et sa passion lui ont permis d'entrer dans la Guilde des fromagers, la Confrérie de Saint-Uguzon et la Confrérie des chevaliers du Taste-Fromage en France. En Angleterre, Juliet Harbutt a créé diverses manifestations autour du fromage qui lui ont valu plusieurs distinctions honorifiques.





**CÉDEZ À VOTRE AMOUR DES FROMAGES AVEC CE SUPERBE GUIDE RICHEMENT ILLUSTRÉ ET DOCUMENTÉ.**

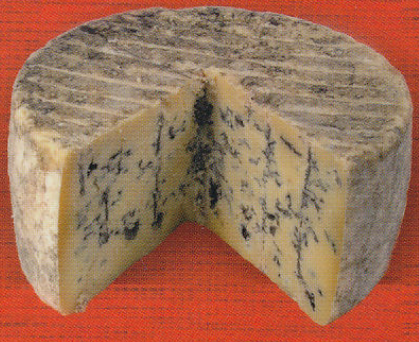
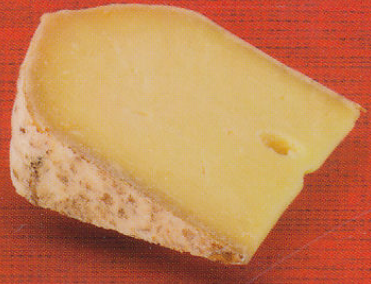
Découvrez 750 variétés de fromages,
leurs producteurs et les secrets de leur goût unique.

•

Laissez-vous tenter par de nouveaux fromages sélectionnés
par des maîtres-affineurs originaires du terroir d'origine.

•

Et surtout, apprenez à sublimer leurs saveurs particulières
en les accompagnant de vins appropriés,
de pains spéciaux, de fruits délicieux.

ISBN : 978-2-7459-4590-7




www.editionsmilan.com

22,90 €