



Calendrier de l'avent 2025





Chers amis épicuriens,

MERCI d'avoir choisi notre calendrier de l'avent !

Cette année, nous avons misé sur le caractère des fromages,
mais aussi de ceux qui les font.

Allez à la rencontre de ces valeureux irréductibles,
ils résistent et persistent pour notre plus grand plaisir.

Nous vous invitons à les consommer dans l'ordre
des numéros de 1 à 24, car ce sont des produits vivants
qui continuent à évoluer au fil des jours.

Nous vous conseillons de ranger la boîte au réfrigérateur,
ou dans une boîte fermée type tupperware, par ordre décroissant
et de les sortir du froid 10 mn avant de les consommer.

Ouvrez chaque poche sous vide uniquement
au moment de la dégustation.

Vous découvrirez ci-après leurs fiches techniques pour voyager
à travers leurs histoires et leurs spécificités.

Toute l'équipe d'Au Bon Fromage vous souhaitent
de très belles fêtes de fin d'année et une bonne régalade !

Yann Bonfils et toute son équipe



Sauvaget Cendré

Famille : Pâte molle frais.

Lait : Cru de chèvre.
45% de MG sur extrait sec.

Origine géographique : Deux-Sèvres.

Caractéristiques :
Affiné sur une feuille de châtaignier.



Croute crémeuse, texture fondante et goût subtil de noisette.

Parfum de sous-bois, fromage au caractère doux et raffiné.

Gastronomie :
Se déguste avec un vin blanc sec, comme le Jurançon. Idéal pour les salades et les plats à base de légumes, telle une quiche aux asperges et amandes.

Histoire :
Cousin du fromage Mothais sur Feuille, le Sauvaget Cendré n'a pas l'AOP mais mérite d'être découvert.

Fabrication :
Ce fromage est produit par la Fromagerie Blanc, fondée par Johnny Blanc. Spécialisée sur les fromages artisanaux, cette fromagerie met l'accent sur l'utilisation du lait cru et des méthodes de fabrication traditionnelles.

Temps d'affinage :
Affiné sur une feuille de châtaignier, ce qui confère cette texture unique aux arômes boisés, typique des techniques artisanales du terroir des Deux-Sèvres.



Pont l'Evêque Fermier bio

Famille : Pâte molle à croûte lavée

Lait : Cru de Vache
45% de MG

Origine géographique :
Basse-Normandie, Calvados



Caractéristiques :

Pâte claire et crémeuse, tendre et onctueuse.

Croûte lisse, orangée à gris-blanc, parcourue de fines veines rouges dessinant des carrés.

Odeur prononcée, fromage rustique dont le goût rappelle la noisette, légèrement âpre à fortement épicé.

Gastronomie :

A déguster avec des vins blancs corsés ou des vins rouges veloutés, ronds comme un pinot noir. Un vin blanc expressif (Gewurztraminer), des vendanges tardives ou un cidre fruité se marient bien avec un fromage plus fait.

Histoire :

On retrouve ce fromage dès le 12ème siècle. Il portait au départ le nom d' « Angelot », puis d' « Augelot » au 16ème siècle en référence à sa région d'origine, le pays d'Auge. Au 17ème siècle, on lui donne enfin le nom du petit village de Pont l'Evêque.

Fabrication :

Dans la plupart des cas, fabriqué avec du lait pasteurisé. Le lait caillé est découpé, le mélange caillé/petit lait ainsi obtenu est pétri et égoutté. La croûte de la meule est lavée régulièrement avec une saumure afin que les moisissures rouges puissent se développer.

Temps d'affinage :

2 à 6 semaines.



Picodon Sec A.O.P.

Famille : Pâte molle à croûte fleurie

Lait : Cru de chèvre.

32% de MG

Origine géographique :

Ardèche



Caractéristiques :

Croûte à fleur blanche, pâte crémeuse, fine et homogène. Peut être cassant selon l'affinage.

Goût franc, caprique avec des notes végétales (notamment noisette et champignon sans excès) et parfois piquant, sans trop de salinité ni d'acidité.

Gastronomie :

A sortir du réfrigérateur, environ 1 à 2 h avant de le déguster. Servez-le à température ambiante, avec un pain de campagne, légèrement tiédi. Cette petite astuce, permet au Picodon de libérer tous ses arômes !

A déguster avec des vins blancs secs des Côtes-du-Rhône sinon des rouges ou rosés du même terroir.

Histoire :

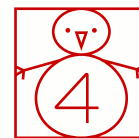
En provençal Picaoudou, signifie « petit fromage piquant ». Depuis le XIV^{ème} siècle, il se fabrique toujours selon la méthode ancestrale, avec du lait de chèvre, cru et entier. Sur les étals du marché, il se choisit comme un fruit.

Fabrication :

Les producteurs mélangent le lait entier cru de chèvre avec une très faible quantité de présure. Puis, délicatement, ils montent le caillé à la louche dans des faisselles à bords arrondis et percées de trous. Pendant la phase d'égouttage, chaque fromage est retourné au moins une fois. Le salage s'effectue sur les deux faces exclusivement au sel sec, fin ou demi-gros.

Temps d'affinage :

8 jours au minimum. 12 jours après l'emprésurage, les fromages prennent l'appellation « Picodon » et peuvent se déguster immédiatement ou plus secs.



Camembert fermier bio A.O.P. Patrick Mercier

Famille :

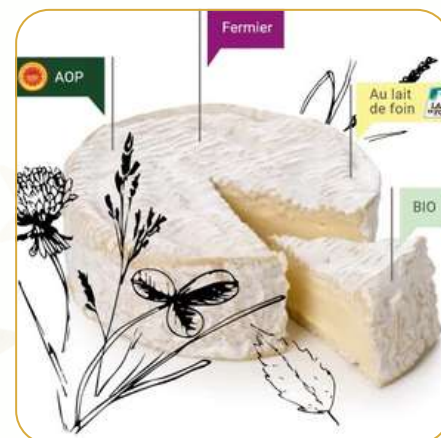
Pâte molle à croûte fleurie

Lait :

Cru et de foin de vache.
20% de MG

Origine géographique :

Orne, Normandie



Caractéristiques :

Légèrement crayeux à cœur. Croûte fleurie, blanche avec quelques marbrures.

Puissant et crémeux en bouche aux parfums de foin et d'herbes.

Gastronomie :

C'est la référence des références en Camembert. Avec un cidre normand bien sûr !

Histoire :

L'AOP « Camembert de Normandie » regroupe 500 producteurs de lait et seulement 9 producteurs de fromages. La production d'AOP ne représente que 4,2 % de la production totale des camemberts fabriqués dans l'hexagone. Le Camembert du Champs Secret est le seul à réunir les signes officiels de qualité : bio, fermier, A.O.P. et fabriqué au lait de foin (alimentation la plus traditionnelle possible des vaches).

Fabrication :

Le terme «fermier» garantie un lait produit et transformé en camembert sur place. Patrick MERCIER est installé en GAEC depuis 40 ans et est l'un des derniers irrésistibles à défendre ce trésor du patrimoine Français. Le lait des vaches (exclusivement normande) est récolté sur place, sans réfrigération pour permettre l'expression de la flore native. L'absence totale de machine garantit un fromage moulé en 5 louches à la main.

Temps d'affinage :

21 jours minimum



Petit Cosne Port Aubry

Famille :

Pâte molle à croûte naturelle

Lait :

Cru de chèvre

45% de MG

Origine géographique :

Cosne-Cours-sur-Loire, Nièvre



Caractéristiques :

Fromage conique. Croûte striée par la marque du moule, tachetée de flore blanche et bleue.

Pâte dense, blanche et légèrement granuleuse et friable, aux doux arômes lactiques et légèrement caprins.

Odeur de cave et de paille.

Saveur fraîche et acidulée, avec un léger goût fruité de noisette, qui persiste en bouche.

Gastronomie :

Avec un Sancerre blanc ou rouge.

Fabrication :

C'est le cousin du Crottin de Chavignol, de par ses origines et sa fabrication. Sa forme originale vient de l'ingéniosité d'un producteur qui a su pallier le manque de faisselles pour égoutter son caillé. Il les a tout simplement remplacées par les soutiens-gorge que Madame venait d'accrocher à l'étendage familial. Ce qui explique sa forme conique!

Temps d'affinage :

Moins d'un mois.

Langres Fermier

Famille :

Pâte molle à croûte lavée

Lait :

Cru de vache.
24% de MG

Origine géographique :

Haute Marne, Région du Grand Est



Caractéristiques :

Pâte blanche qui devient plus onctueuse vers le centre.
Odeur pénétrante et puissante, mais au goût, c'est un fromage qui garde une saveur agréable, piquante, légèrement acidulée.
Le Langres fermier est un fromage AOP, facilement identifiable grâce à sa cuvette située en son centre.

Gastronomie :

Avec du Porto au centre de la cuvette, ou comme en boutique chez Au Bon Fromage, pulvérisé de marc de Bourgogne.
Avec un vin blanc de la région de Macon, type Pouillé Fuissé ou un rouge type Mercurey.

Histoire :

La famille REMILLET est le dernier bastion d'un savoir-faire unique. Ce sont les derniers en France à fabriquer du Langres Fermier au lait cru.

Fabrication :

Les lavages répétés pendant l'affinage lui donnent cette couleur jaune claire. Ce fromage au lait cru est issu d'un troupeau 100% Montbéliardes, nourri exclusivement de foin.
La fabrication du fromage est faite avec peu de ferment pour laisser les bactéries présentes naturellement acidifier le lait. Le moulage est fait manuellement, à l'ancienne.

Affinage :

Lors de son affinage, la croûte se plisse et passe du jaune clair au brun.



Claousou

Famille :

Pâte molle à croûte lavée

Lait :

Thermisé de brebis

25% de MG

Origine géographique :

Lozère, Occitanie



Caractéristiques :

Cerclé d'une couronne d'épicéa, à la manière des Vacherins.

Pâte molle, onctueuse et légèrement coulante.

Texture crémeuse et légèrement fondante.

Arômes intenses, entre sous-bois, épicéa, lait brun et noisette.

Touche subtilement fumée.

Gastronomie :

Parfait pour une fin de repas, à la petite cuillère ou fondu sur des pommes de terre.

Avec un blanc sec de la région ou un vin doux naturel.

Histoire :

Dans les Lozériennes, afin de protéger les jardins des moutons gourmands, ils étaient clos par des murs de pierres sèches et s'appelaient "Claousou", le petit clôt.

Ce fromage est très récent puisqu'il a été créé en 2012. L'idée de départ était de produire un fromage au goût prononcé et à la texture très lisse. Mais lors de l'affinage, les prototypes avaient tendance à s'effondrer. D'où l'utilisation du cerclage en épicéa du Jura. Il a fallu plus de deux années pour mettre au point le Claousou.

Fabrication :

Création unique inspirée du Vacherin de Savoie, mais fabriquée à base de lait thermisé de brebis pour une expérience gustative unique.

Temps d'affinage :

2 à 3 semaines en cave humide, avec soins et retournements réguliers

Livarot Fermier A.O.P.

Famille :

Pâte molle à croûte lavée

Lait :

Cru de vache.

45% de MG

Origine géographique :

Basse Normandie, Calvados



Caractéristiques :

Croûte lisse et luisante, rouge orangé devenant progressivement plus foncée.

Pâte jaune et élastique avec de légers trous.

Odeur épicée prononcée.

Goût épicé, corsé, âpre, légèrement acidulé et aromatique.

Gastronomie :

Déguster avec des pommes ou des poires.

Consommer avec des vins blancs corsés (Chardonnay), bourgogne rouge mature, un Gewurztraminer ou un pinot gris puissant. Des vendanges tardives, un cidre charpenté ou un calvados se marient très bien.

Histoire :

Fromage très ancien, Thomas Corneille le fit déjà figurer en 1708 dans son Dictionnaire universel et géographique. En raison de son goût et de ses valeurs particulièrement nutritives, on le surnommait « le fromage des pauvres ».

Fabrication :

Le caillé est découpé et pétri. Après démoulage, le fromage est retourné plusieurs fois, s'égoutte et est saupoudré de gros sel. Pendant l'affinage, il est lavé et retourné trois fois par semaine. La croûte est badigeonnée d'une teinture de rocou jaune rougeâtre provenant de la graine de rocuyer. Il est ceint de cinq lanières de papier d'où son surnom de « colonel » en référence aux cinq galons du grade de colonel.

Temps d'affinage :

4 semaines.

Salers A.O.P

Famille :

Pâte pressée non cuite.

Lait :

Cru de vache de race Salers.

45% de MG

Origine géographique :

Auvergne, Cantal.



Caractéristiques :

Croûte épaisse et sèche par nature. Elle devient sombre et parsemée de taches rougeâtres en s'affinant.

Pâte ferme et onctueuse devenant friable quand elle vieillit.

Arôme inimitable donné par les herbes des montagnes fraîches. Le Salers jeune est aromatique, légèrement acidulé et possède une discrète amertume. Le goût devient ensuite plus piquant et marqué.

Gastronomie :

Déguster avec des pommes, du raisin ou des noix.

Consommer avec des vins délicatement fruités pour ne pas couvrir le délicat arôme du fromage. Il s'harmonise avec des vins rouges tout en retenue (Beaujolais ou Loire), ou avec des vins rouges plus corsés pour les Salers plus vieux.

Histoire :

Originaire de la même région que le Cantal, il doit être fabriqué uniquement du 15 avril au 15 novembre. Il doit son nom à la belle ville médiévale de Salers, située entre Aurillac et Mauriac. Le Salers est produit en Auvergne depuis plus de 2000 ans.

Fabrication :

100% fermier, ce fromage est fabriqué par une dizaine de producteurs qui utilise exclusivement du lait de vache Salers. Très caractérielles, ces vaches ne donnent du lait qu'après avoir nourri leur petit, pour autant que celui-ci reste près d'elles. Le lait est emprésuré et transporté immédiatement après la traite dans une gerle (récipient en bois).

Temps d'affinage :

De 3 mois à 2 ans.



Bleu d'Auvergne fermier Pic

Famille :

Pâte persillée

Lait :

Cru fermier de vache de montagne

Abondance et Montbéliarde

50% de MG

Origine géographique :

Auvergne



Caractéristiques :

Caractère affirmé et texture fondante, sans amertume.

Croûte naturelle, sèche, fleurie gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches à jaunes.

Gastronomie :

A déguster avec un vin moelleux.

Histoire :

Située au sud du Massif Central, la Ferme PIC est le producteur AOP Bleu d'Auvergne le plus haut en altitude (1 130 m). La ferme familiale compte une soixantaine de vaches laitières (Abondance et Montbéliarde) nées, élevées sur la ferme et sélectionnées pour la qualité de leur lait depuis trois décennies. Soucieux de leur bien-être, les animaux pâturent de mi-avril à mi-octobre dans les vastes prairies fleuries.

Durant la période hivernale, leur alimentation se compose de fourrages produits sur l'exploitation.

La Ferme PIC a obtenu le titre de la meilleure fromagère lors du dernier Sommet de l'élevage à Cournon d'Auvergne en octobre 2021.

Fabrication :

Le caillé est salé et mis à égoutter dans des moules hauts et cylindriques. Après séchage, les fromages sont démoulés, et on perce des canaux d'aération dans les meules avec une longue aiguille pour que les moisissures s'y développent.

Temps d'affinage :

4 semaines minimum

Bleu de chèvre fermier Aydius

Famille :

Pâte persillée

Lait :

Cru de Chèvre

25 % MG

Origine géographique :

Aydius, Vallée du d'Aspe, Béarn



Caractéristiques :

Pâte souple, tout en finesse et délicatesse.

Gastronomie :

A déguster avec un vin blanc doux.

Histoire :

A l'inverse de beaucoup de fromages à pâte persillée considérés comme puissants et rustiques, ce bleu de chèvre fermier fabriqué en Vallée d'Aspe saura vous étonner par sa douceur et ses arômes lactiques laissant place à des notes plus boisées.

Fabrication :

Installés sur la commune d'Aydius en Vallée d'Aspe depuis 2012, Myriam et Jean-Marc, élèvent 240 chèvres de race Alpine.

Leur Ferme Du Bignau est un GAEC dynamique axé sur la production de produits laitiers et avicoles de qualité, respectueux de la nature et des animaux. Ainsi, les bêtes sont nourries avec des aliments cultivés sur place et restent un maximum du temps en plein air, dans des conditions de vie optimales.

Un fromage fermier signifie qu'il a été produit sur place, uniquement avec du lait de l'élevage.

Temps d'affinage :

2 à 3 mois.

Mini Clacbitou

Famille :

Pâte molle.

Lait :

Cru de chèvre

45% de MG

Origine géographique :

Bourgogne



Caractéristiques gustatives :

Pâte dense et compacte de couleur ivoire, présence de fleur bleue sur la croûte.

Odeur de champignons et d'humus. Goût de fruit sec.

Sa texture, très fine et non granuleuse, est ferme et quelques fois cassante.

Gastronomie :

Déguster quand il est affiné, de préférence au printemps, avec un pain de campagne, recouvert d'une robe bleutée ou légèrement orangée.

Consommer avec un Bourgogne blanc de préférence, par exemple Chablis ou Mâcon. Ou avec un Brouilly ou un Givry pour les rouges.

Histoire :

Nom issu du patois charolais, quiaque-bitou en langue bourguignonne[qui signifie "fromage de chèvre".

Fabrication :

Il est fabriqué dans différentes fermes du département de la Saône-et-Loire en région Bourgogne-Franche-Comté situées dans les 50km aux alentours de la société La Racotière qui les collecte et les affine. Il nécessite plus de 2L de lait pour être fabriqué.

Frais le Clacbitou n'a pas de croûte. Jeune, une fine croûte frisée de couleur crème se développe ainsi qu'un léger duvet blanc qui devient gris-bleu à maturation.

Temps d'affinage :

1 à 2 semaines en cave fraîche ou en cellier pour permettre aux arômes des fines herbes de dégager toute leur saveur.



Sorbais fermier bio

Famille:

Pâte molle à croûte lavée.

Lait:

Cru de vache.

30% de MG

Origine géographique:

Nord de la France



Caractéristiques:

Croûte brun-rouge lisse et brillante. Fort bouquet olfactif.

Pâte souple à la saveur de terroir prononcée.

Gastronomie:

Fromage de caractère qui se déguste en fin de repas ou en casse-croûte.

Apportera du caractère à un gratin de légumes.

Histoire:

Originaire de l'Avesnois et du Thiérache dans le Nord de la France, le Sorbais est une variante plus douce du Maroilles.

Fabrication:

Chaque fromage est brossé à la main, pour obtenir sa jolie couleur rouge orangée.

Temps d'affinage:

Le Sorbais se distingue des autres variantes de Maroilles par son affinage qui dure 4 semaines.

Tomme 45 % Jura

Famille :

Pâte pressée non cuite

Lait :

Cru de Vache Montbéliar ou Simmental
45 % MG

Origine :

Jura



Caractéristiques :

Texture fondante, pâte souple et crémeuse, couleur ivoire.

Arômes subtiles de lait frais des hauts pâturages, noisette, herbe fraîche, et parfois de champignons de sous-bois.

Croûte naturelle, souple et légèrement humide.

Gastronomie :

Associez-la à des fruits secs, du pain de campagne, quelques tranches de jambon fumé ou de saucisson de montagne. Accompagne également à la perfection des fromages plus puissants comme un vieux Comté.

Astuce : rajoutez une cuillère de gelée de vin jaune pour révéler toute la richesse de ses arômes.

Histoire :

La fromagerie artisanale POULET est implantée depuis 4 générations dans le petit village de Granges-sur-Baume, dans le Jura. Depuis 2012, Hubert POULET a pris la relève de celle qui est la plus petite fromagerie du Jura, la seule artisanale, en opposition aux coopératives traditionnelles.

Fabrication :

La Tomme du Jura est une spécialité fromagère emblématique du Massif jurassien. Elle est produite à partir de lait cru de vaches Montbéliardes ou Simmental, collecté quotidiennement dans des exploitations familiales de montagne. Après un salage traditionnel, les meules sont placées en cave sur des planches de bois, où elles vont lentement s'affiner. Ce processus patient permet à la Tomme de développer ses arômes uniques, reflets fidèles des pâturages jurassiens et du savoir-faire ancestral.

Affinage :

8 semaines en cave fraîche et humide.

Saint Nectaire fermier Guillaume

Famille :

Pâte pressée non cuite

Lait :

Cru et fermier de Vache

28% MG

Origine :

Saint-Julien, Auvergne



Caractéristiques :

Pâte souple, crémeuse et onctueuse. Croûte grise mais pas trop.

Arômes fruités, légèrement salés.

Gastronomie :

Avec un vin rouge de caractère de Loire ou du Bordelais, comme un Chinon ou un Pomerol, ou un vin blanc de cépage Chardonnais.

Histoire :

L'histoire de la Fromagerie Guillaume débute en 1924 avec Marcel GUILLAUME qui décida d'utiliser quatre anciennes caves viticoles pour l'affinage du saint-nectaire. Il a l'idée de creuser des passages pour les relier, créant ainsi un véritable réseau souterrain d'affinage en caves naturelles. Pendant la 2^{de} guerre mondiale, il y cache 20 tonnes d'armes et de munitions pour son réseau de résistance. Mais il est dénoncé, arrêté puis déporté dans les camps de concentration, il n'en reviendra pas. Jeune veuve, sa femme Léonie reprend la fromagerie. Une femme seule à la tête d'une entreprise, c'est un fait rare dans les années 40 en Auvergne. Elle va gérer cinq employés, vendre ses fromages sur les marchés ou les expédier dans d'autres régions. 3 générations plus tard, la fromagerie Guillaume, l'une des dernières entreprises familiales d'affinage en Auvergne, a fêté son centenaire en 2024 !

Fabrication :

Le Saint-Nectaire est une appellation d'origine protégée depuis 1955. Didier GUILLAUME et sa famille ont trois sites où mener leurs vaches pâturer : Brion, Besse et La Roche, qui forment 134 hectares de prairies naturelles.

Affinage :

5 semaines minimum, à 7 mètres sous terre.



Lou Nousté Prestige

Famille :

Pâte pressée non cuite

Lait :

Lait cru fermier de Brebis

29% MG

Origine :

Haut Béarn



Caractéristiques :

Croûte orangée, avec des tâches grises.

Pâte souple et de couleur ivoire avec de fines ouvertures.

Odeur fine rappelant la brebis.

Saveur florale et acidulée.

Gastronomie :

Avec un vin de Madiran ou un Côte du Rhône, accompagné d'une confiture de cerises noires ou de miel.

Un Jurançon sec se mariera également avec ce fromage doux et fruité.

Fabrication :

Le fromage Lou Nousté, ou « Le Notre » en patois béarnais est produit par un groupement de producteur béarnais dans les 3 vallées Pyrénéennes : l'Aspe, le Barétous et l'Ossau.

Une tête de brebis de face sur la croûte d'un fromage de brebis permet d'identifier un fromage fermier.

Affinage :

Entre 60 et 90 jours dans une cave de température inférieure à 12°.



Monlési

Famille :

Pâte pressée non cuite

Lait :

Cru de vache

42% MG

Origine :

Partie Suisse du massif du Jura



Caractéristiques :

Pâte fine et fondante, dont la couleur varier en fonction des saisons.

Bouquet subtil, arôme complexe et plein en bouche à maturité.

Gastronomie :

A déguster avec un vin jaune du Jura ou un autre vin blanc sec et puissant.

Fabrication :

Fromage de montagne, à pâte mi-dure, fabriqué à base de lait cru, le Monlési est une spécialité des montagnes neuchâteloises, situées dans la partie suisse du massif du Jura.

Il tient son nom du plus gros glacier souterrain du Jura : la glacière du Monlési, autour de laquelle les vaches vont paître en été.

Le Monlési est un fromage plus confidentiel que les fromages habituels de la Suisse, tels que le Gruyère ou le Vacherin Fribourgeois.

Affinage :

Le Monlési est affiné pendant 10 mois, puis écrouté et affiné encore deux mois supplémentaires dans les marcs de Pinot Noir.



La Falaise du Blanc Nez

Famille :

Pâte pressée non cuite

Lait :

Lait cru de vache, 100 % Côte d'Opale
31% MG

Origine :

Côte d'Opale



Caractéristiques :

Pâte de couleur orangée, souple avec de petites ouvertures. Croûte de couleur beige sèche cironnée.

Note beurrée, fondant en bouche. Persistance aromatique.

Arômes de noisette, note de beurre, odeur de cave.

Histoire :

Fromage élu le "Fromage Préféré des Hauts-de-France" lors du Plus Grand Plateau de Fromages des Hauts-de-France 2023. Petit trésor du territoire "Ch'ti", tout en richesse et finesse gustative.

Fabrication :

Elaboré par avec passion par la Fromagerie "les Frères Bernard", artisans fromagers. Depuis leur création en 1990, 9 fromages au noms évocateurs de la Côte d'Opale ont été développés.

Ils se sont engagés dans une démarche 100% lait de la Côte d'Opale, en travaillant qu'avec des producteurs laitiers proches de la laiterie-fromagerie (à moins de 10km des ateliers), et en les rémunérant justement.

Affinage :

4 mois

Tomme de Brebis aux Fleurs

Famille :

Pâte pressée non cuite

Lait :

Lait cru de brebis

28% MG

Origine :

Béarn



Caractéristiques :

Belle croûte blonde enrobée de fleurs des prairies ensoleillées du Béarn, qui lui donne une palette aromatique de senteurs boisées et florales.

Texture fondante et crémeuse, presque veloutée.

Gastronomie :

A déguster sur votre plateau de fromage pour son bel effet fleuri. Les fleurs sont comestibles et apportent plus de caractère en bouche.

S'harmonie aussi avec des fruits frais, des confitures artisanales ou des miels de caractère.

Fabrication :

Le groupement de producteurs "Les Bergers du Haut Béarn" ont su préserver autant la qualité de leurs terres que leurs pratiques pastorales ancestrales, notamment la transhumance qui rythme la vie des vallées. Tout l'été, ils fabriquent des fromages sur les pâturages d'altitude. En automne, ils redescendent dans les vallées pour protéger les bêtes et affiner les fromages.

Affinage :

3 mois minimum



Tomme de Chèvre fermier

Famille :

Pâte pressée non cuite

Lait :

Lait cru de chèvre

Origine :

Ayduis, Vallée d'Aspe, Pyrénées Atlantiques



Caractéristiques :

La Tomme de Chèvre de la Ferme de Lanset a eu 2 étoiles au concours des Etoiles du Crémier en 2021.

Pur chèvre de montagne au lait cru, fromage à croûte lavée, pâte souple fruitée et florale, saveur herbes et fleurs de printemps.

Gastronomie :

A l'apéritif, avec jurançon moelleux ou en fin de repas au couteau accompagné de vin rouge.

Fabrication :

Spécialisée dans la production de fromages de chèvre au lait cru d'une qualité exceptionnelle, la Ferme de Lanset offre une gamme riche et variée qui ravit les palais les plus exigeants.

Engagée pour une agriculture durable, la ferme a un troupeau de 200 chèvres, 70 chevrettes et 10 boucs de race alpine, élevés dans le plus grand respect du bien-être animal et de leur environnement.

Libres de vagabonder dans les montagnes d'avril à décembre, le cheptel de la Ferme de Lanset se nourrit d'une herbe fraîche et nutritive, donnant un lait d'une pureté incomparable qui confère aux fromages un caractère exceptionnel.

Affinage :

Long et soigné de 8 mois



Meules des Alpes

Famille :

Pâte pressée cuite

Lait :

Cru de vache.

34% de MG

Origine géographique :

Savoie



Caractéristiques :

Pâte souple et lisse, typique des fromages de la région.

Très beurrant dans la texture. Croûte dorée.

Arômes de légers à très fruités, en fonction du temps d'affinage.

Gastronomie :

A l'apéro, en fondue, sur un plateau, dans l'une de vos recettes préférées ou sur le pouce tout simplement. Il se déguste en toute occasion surtout le cœur de meule.

Avec un vin blanc sec.

Histoire :

La Meule des Alpes est beaucoup moins connue que certains fromages de cette région, mais elle sera vous surprendre avec ses similitudes.

Fabriquée avec du lait d'été, ce fromage en fonction de la période de l'année et de la production peut être légèrement fruité à très fruité !

Fabrication :

De la famille des Gruyère, ce fromage est fabriqué exclusivement avec du lait entier de vache provenant de la zone Reblochon AOP.

Quand les vaches retrouvent les pâturages au printemps après un hiver au chaud, le goût des lèges fleurs se ressentent dans les fromages.

Temps d'affinage :

12 mois



Comté AOP Extra “Héritage” 18 mois Marcel PETITE

Famille :

Pâte pressée cuite

Lait :

Lait cru de vache. Uniquement de races Montbéliardes et Simmental françaises
32% MG

Origine :

Massif du Jura



Caractéristiques :

Début de présence de cristaux de tyrosine, caractéristique de la durée d'affinage du Comté.

Goût doux, fruité, légèrement sucré, avec des notes de noisette, de beurre frais et une pointe de fruité

Il reste onctueux en bouche, mais plus parfumé voire un peu plus salé que s'il était affiné 12 mois.

Gastronomie :

A tester en fondue ou en lamelles à l'apéritif. Très apprécié des enfants. A tester en croque-monsieur !

Plus l'affinage est grand, plus les vins devront être racés et complexes : vin blanc de caractère tel un Chardonnais ou un vin du Jura, ou un rouge léger type Pinot Noir ou Beaujolais.

Fabrication :

AOP depuis 1958, ce Comté est issu des fromageries familiales Marcel Petite (depuis 5 générations), en affinage lent au Fort Saint Antoine ou aux caves des Granges-Narboz. Posté à 1100 m d'altitude, Marcel PETITE découvre il y a 50 ans le Fort Saint-Antoine, abandonné par l'armée. Ces immenses galeries offrent les conditions idéales pour l'affinage du Comté : température constante et hygrométrie parfaite.

Un nombre limité de meules, finement sélectionnées, connaîtront un affinage de 10 à 20 mois, voire de 24 à 30 mois, pour atteindre l'excellence.

Affinage :

18 mois



L'Etivaz d'Alpage AOP

Famille :

Pâte pressée cuite

Lait :

Cru de vache.

32% de MG

Origine géographique :

Alpes vaudoises, Suisse



Caractéristiques :

Pâte légèrement fine, onctueuse et souple, son goût est très aromatique, subtilement fruité..

Goût de foin et de noisette.

Gastronomie :

Déguster avec des figues. Avec un Chablis ou Saké Japonais floral.

Histoire :

L'Etivaz - on le prononce sans le Z -, est certainement le fromage protégé suisse qui offre la plus grande qualité gustative de par un cahier des charges bien strict.

72 familles du canton de Vaud, dans le "Pays d'Enhaut" fabriquent l'Etivaz et perpétuent ces traditions.

Fabrication :

C'est le "Le roi des préAlpes vaudoises", reconnu d'Appellation d'Origine Protégée.

Fromage d'alpage par excellence il n'est produit que de mai à octobre, de façon traditionnelle par les alpagistes à plus de 2000 mètres d'altitude. C'est le dernier fromage à pâte cuite chauffée sur un feu de bois d'épicéa mais aussi l'une des dernières pâtes cuites tirée à la toile !

Temps d'affinage :

Entre 5 et 13 mois



Gouda 24 vieux

Famille :

Pâte pressée non cuite

Lait :

Lait cru de vache

48% MG

Origine :

Pays-Bas



Caractéristiques :

Piquant et corsé, grâce à son affinage sur des planches de bois, le bois jouant un rôle de régulateur d'humidité.

A la texture dure, cassante et friable avec goût crémeux en bouche.

Gastronomie :

En salade ou en cubes à l'apéritif.

A accorder avec une bière blonde, un Riesling ou un Gewürztraminer, ou un Val de Loire.

Histoire :

Le Gouda (en néerlandais Goudse kaas, « fromage de Gouda ») est le fromage le plus connu et le plus consommé des Pays-Bas. Il tient son nom de la ville de Gouda, en Hollande-Méridionale, où il est fabriqué.

Le gouda fermier préparé avec du lait non pasteurisé est généralement appelé boerenkaas, du néerlandais Boer, fermier et Kaas, fromage. Ce fromage est appelé « Présent » en France.

Fabrication :

Le Gouda est fabriqué à partir de lait entier et cru issu de vache de race Prim'Holstein. Leur lait est mélangé à de la présure et à des bactéries fermentaires. Le Gouda peut contenir des épices diverses (notamment du cumin).

Affinage :

24 mois. Des cristaux de sel ont le temps de se former durant un plus long temps d'affinage, apportant du croquant à sa texture et rehaussant l'intensité de son goût.



AU BON FROMAGE
YANN BONFILS

TOUTE NOTRE ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN
JOYEUX NOËL

**“Que cette période de fêtes remplisse
vos cœurs de joie et de paix.”**

