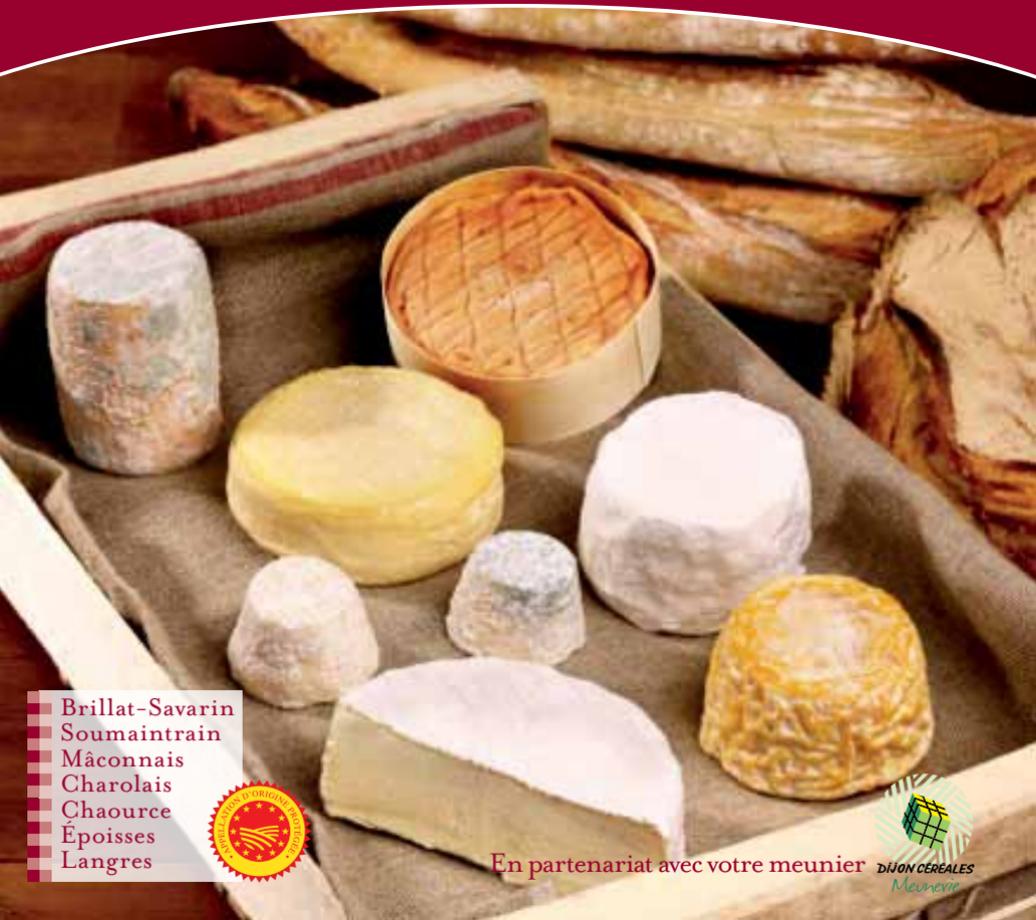


Les fromages de Bourgogne vous font passer à table !



Brillat-Savarin
Soumaintrain
Mâconnais
Charolais
Chaource
Époisses
Langres



En partenariat avec votre meunier



Cette publication est destinée à vous faire connaître sept fromages de Bourgogne – et du sud Champagne, qui bénéficient des labels d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou d'Indication Géographique Protégée (IGP), ou sont en cours d'homologation.

Etroitement associés à l'histoire, à la géographie et aux terroirs de la Bourgogne, ils concourent au succès de sa gastronomie.

Fromages à pâte molle, fabriqués à partir d'un lait entier lentement coagulé, qu'ils soient de vache ou de chèvre, **ils partagent une même finesse de pâte, et une grande typicité.**

Nous avons souhaité, dans cette troisième édition, les associer aux pains de qualité issus des meilleures farines de la région, et vous les faire consommer au naturel, ou cuisinés.

Ambiance bistrot assurée !

4 – **Brillat-Savarin**

8 – **Soumaintrain**

12 – **Mâconnais**

16 – **Charolais**

20 – **Chaource**

24 – **Époisses**

28 – **Langres**

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ Bourgogne, terre... ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



Le Brillat - Savarin, un crémeux inégalable !



Pâte molle lactique enrichie en crème à croûte fleurie

- Deux formats : 100 à 300 g et plus de 500 g
- Lait de vache enrichi en crème, min 72 % MG sur MS
- Saveurs fruitée, de noisette et de crème ou de beurre frais prédominantes
- Saveur légèrement acide
- Texture fondante et grain très fin de la pâte
- Deux stades de consommation : jeune ou affiné

Brillat-Savarin

La fabrication du Brillat-Savarin repose sur une technologie lactique, héritée des pratiques des moines puis des fermiers de la zone.

■ Histoire et anecdote

Le Brillat-Savarin a été créé vers 1930 par Henri Androuët, père du célèbre fromager, il doit son nom au gastronome Jean Anthelme Brillat Savarin, qui disait « un repas sans fromage est comme une belle à qui il manque un œil ».

La fabrication et la commercialisation, du « Brillat-Savarin » se sont localisées depuis les années 50 en Seine et Marne et en Bourgogne, pour y constituer une production à part entière et continue jusqu'à nos jours. Le développement de la fabrication du Brillat-Savarin est le fruit du savoir-faire régional d'égouttage, de séchage et d'affinage de caillé lactique enrichi en crème.

■ Caractéristiques

Le lait enrichi en matières grasses confère au fromage sa texture fondante, sa saveur fruitée et des odeurs de noisette et de beurre frais.

L'acidification avant égouttage forme un caillé fragile, qui implique un savoir-faire entretenu et conservé par les fromagers, pour aboutir à la finesse de pâte.

Les temps et températures de séchage et d'affinage sont adaptés par les fromagers pour assurer le développement des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques attendues du Brillat-Savarin. Les soins apportés durant le séchage et l'affinage donnent sa forme régulière, cylindrique à talons droits et faces planes au fromage, ainsi que les caractéristiques de croûte blanche à ivoire, régulière et sans défaut pour les fromages affinés.

L'aire de production du Brillat-Savarin

(secteur d'étude du projet IGP)



Le dossier de demande d'IGP « Brillat-Savarin » est en cours d'expertise par les services de l'INAO à la date de l'édition de la carte.

Source : GPBC

- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Localisation du secteur d'étude du projet d'IGP « Brillat-Savarin »

infos pratiques

Groupeement de promotion du Brillat-Savarin
Maison des industries alimentaires de Bourgogne
4, bd Jean Veillet - BP 46524
21065 Dijon cedex
Tél. : 03 80 70 27 27
brillat-savarin@ariabourgogne.fr

■ **Fromagerie Lincet**
15, rue de la Quennevelle
89100 Saligny
Tél. : 03 86 97 83 97
www.fromagerie-lincet.com

■ **Fromagerie Delin**
6, rue des Maizières
21640 Gilly-les-Citeaux
Tél. : 03 80 62 87 20
www.fromagerie-delin.com

■ **Fromagers en Bourgogne**
7, rue Boiret
71350 Verdun-sur-le-Doubs
Tél. : 03 85 91 52 43
svernezeau@fromagers-en-bourgogne.fr

■ **Laiterie Maurice Girard**
La Grange des Champs
71210 Torcy
Tél. : 03 85 73 92 22
www.fromagerie-girard.fr

■ **Fromagerie Pré-Forêt**
77610 Fontenay-Trésigny
Tél. : 01 64 25 97 93

■ **Fromagerie Rouzair**
BP1 - 77220 Tournan-en-Brie
Tél. : 01 64 07 00 92 /
www.fromagerierouzair.com

■ **Fromagerie Fermière de Juchy**
Route Donnamarie Leudon
77650 Lizines

recette Volaille de Bresse au Brillat-Savarin

🍷 Préparation

Éplucher et tailler les légumes en dés, les faire suer dans du beurre, ajouter 1,5 l d'eau et les aromates et porter à ébullition; faire cuire la volaille comme une poule au pot.

Pour réaliser la sauce: faire revenir l'échalote hachée sans coloration puis déglacer au vin blanc, faire réduire de moitié, ajouter la crème fraîche et faire réduire de moitié puis incorporer le Brillat-Savarin en petits morceaux; porter à frémissement, passer au chinois, assaisonner.

Dresser les morceaux de poule nappés de sauce et accompagner de riz.

🍷 Ingrédients pour 4 personnes

- 1 volaille de Bresse d'1 kg (ou une demi volaille d'environ 2 kg)
- 1 carotte, 1 oignon
- 1 petit poireau
- Clous de girofle
- Sel et poivre

Pour la sauce :

- Échalote
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de crème fraîche
- 50 g de Brillat-Savarin affiné
- Sel et poivre



Quel pain choisir pour votre fromage ?

■ Pain Multicéréales

Un contraste étonnant ! La subtilité du croquant des graines et la mie goûteuse du pain multicéréales tranchent joliment avec le fondant du Brillat-Savarin.

Le Soumaintrain, du caractère !



Pâte molle lactique à croûte lavée

- Cylindre plat avec hauteur de 25 à 35% du diamètre
- Fromage de 180 à 600 g avec diamètre de 90 à 130 mm
- Lait entier de vache
- Croûte ivoire-jaune à ocre, légèrement humide
- Arôme intense et persistant de nature « animale » avec une éventuelle pointe d'amertume
- Pâte blanc-ivoire, moelleuse, légèrement granuleuse et acide, au cœur non protéolysé même après plusieurs semaines d'affinage

Soumaintrain

Il tire son nom du village de Soumaintrain
situé dans la vallée de l'Armanche,
entre Yonne et Aube.

■ Histoire et anecdote

Les premières traces certifiées de fabrication du Soumaintrain datent de 1631. Il sert de versement de la dîme à l'abbaye de Pontigny. La notoriété du Soumaintrain est telle qu'au XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème}, la production est insuffisante pour satisfaire la demande dans la région et à Paris. Après une période de déclin, des producteurs se regroupent pour favoriser son développement et sa promotion. Son enracinement sur un territoire délimité associé à un savoir-faire fromager régional lui permettent de prétendre à une reconnaissance en Indication Géographique Protégée.

■ Caractéristiques

Les qualités du Soumaintrain sont déterminées par l'origine et la qualité du lait mise en œuvre ainsi que le savoir-faire fromager :

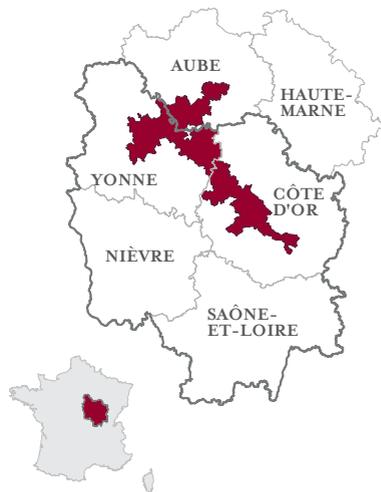
▶ La production du lait sur une zone définie se fait en cohérence avec les pratiques du bassin historique : forte autonomie alimentaire avec une orientation de l'alimentation vers l'herbe majoritairement.

▶ Les ingrédients utilisés sont restreints ; la maîtrise des étapes de coagulation, égouttage, séchage et affinage nécessite le savoir-faire fromager développé et entretenu sur la zone de fabrication.

▶ La technologie à dominante lactique influence la finesse de pâte et confère même après affinage un goût lactique bien perceptible.

▶ L'affinage à croûte lavée, dont la technique spécifique a été conservée au travers des âges, permet d'obtenir les arômes typiques associés au caractère du Soumaintrain. Plus l'affinage est long plus ce caractère est affirmé.

L'aire de production du Soumaintrain



Cahier des charges de l'IGP Soumaintrain en cours d'homologation.

Source : INAO

- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire géographique du projet d'IGP «Soumaintrain»

infos pratiques

Association de défense et de Promotion du fromage Soumaintrain
Maison des industries alimentaires de Bourgogne
4, bd Jean Veillet - BP 46524
21065 Dijon - cedex - Tél. : 03 80 70 27 27
a.couturier@ariabourgogne.fr

- **Philippe Gillot**
18/20, rue Neuve - 89570 Beugnon
Tél. : 03 86 56 40 48
- **Ferme Lorne**
8, rue de l'Etang - 89570 Soumaintrain
Tél. : 03 86 56 32 07
- **GAEC Leclère**
Voir page 22
- **EARL du val d'Auré**
29, route de Ligny - 89600 Bouilly
Tél. : 03 86 35 06 04
- **GAEC Mathieu**
12, rue aux Cannes - 89144 Varennes
Association de défense et de Promotion du fromage Soumaintrain
- **GAEC des Tourelles**
Voir page 22
- **Fromagerie Berthaut**
Voir page 26
- **Fromagerie Gaugry**
Voir page 26
- **Fromagerie Delin Site de Nuits Saint-Georges**
6, rue des Maizières - 21640 Gilly-lès-Citeaux
Tél. : 03 80 62 87 20
- **Fromagerie d'Auxon**
Voir page 22
- **GAEC de Souilly**
Hameau de Souilly - 89230 Montigny la Resle
Tél. : 03 86 41 82 86 / Fax: 03 86 41 88 93
- **Pascal Leroux fromager affineur**
2, route de Laroche - 89400 Brion
Tél. : 03 86 91 90 57
fromagerie.leroux@orange.fr

recette Feuilleté au Soumaintrain aux escargots et à la crème d'oseille

🍷 Préparation

Étaler la pâte feuilletée, découper 8 morceaux de 10 cm par 6 cm, les réserver au frais.

Mélanger en pommade le Soumaintrain et le jaune d'œuf, ajouter la farine, le poivre et les noix.

Placer 4 morceaux de pâte feuilletée sur une tôle légèrement mouillée, farcir avec le mélange en laissant une bordure de 1 cm autour, ajouter les escargots préalablement poêlés avec les échalotes dans un peu de beurre.

Recouvrir d'un morceau de pâte feuilletée, coller les bords tout le tour, dorer à l'œuf. Faire cuire 20 min à four chaud à 180°C.

Préparer l'oseille (enlever les cotes, la laver et l'émincer), faire fondre doucement dans le beurre, ajouter la crème, sel et poivre et laisser réduire légèrement. Dresser le feuilleté sur le coulis à l'oseille.

🛒 Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de pâte feuilletée
- 40 escargots de Bourgogne
- 1 Soumaintrain
- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 échalotes hachées
- 40 g de cerneaux de noix émincés
- Poivre
- 50 g de beurre
- Un bouquet d'oseille
- 1/4 l de crème fleurette



Quel pain choisir pour votre fromage ?

■ Pain au levain T65

Le goût acidulé et la mie dense du pain au levain révèlent pleinement le caractère affirmé du Soumaintrain. Une belle complémentarité !



Le Mâconnais, né près des vignes !



Lait cru de chèvre - Forme tronconique

Agé de 12 jours minimum

Comment le reconnaître :

- à l'œil : croûte légèrement fleurie de couleur crème ou bleutée
- au toucher : pâte fine, lisse et souple
- au nez : odeur lactique et noisétée
- au goût : saveur légèrement salée offrant un éventail de sensations selon son âge



Mâconnais

Avec sa forme tronconique rappelant la bonde d'un tonneau, ce petit fromage de chèvre est un incontournable de la région viticole de Mâcon.

■ Histoire et anecdote

Assurée par les femmes, la fabrication de ce petit fromage est liée à l'exploitation des vignes à flanc de coteaux dans le Mâconnais.

Les chèvres pâturaient alors sur les prairies intercalées entre les vignobles, produisant ainsi la matière organique nécessaire à la vigne.

À partir du XIX^{ème} siècle, ce fromage acquiert une réputation au-delà de sa région d'origine grâce aux circuits commerciaux du vin.

■ Caractéristiques

Utilisé cru et entier, le lait est emprésuré puis laissé à cailler pendant 18 à 24 heures avant d'être moulé manuellement dans des faisselles Mâconnaises. Les fromages sont égouttés mais pas retournés, ce qui leur donne leur forme spécifique tronconique.

Ils sont ensuite salés puis démoulés. Traditionnellement, ils étaient mis à sécher à l'air libre dans des cages à fromages appelées « chazère », suspendues sous les galeries des habitations, à l'abri des rongeurs et des insectes. Ils sont aujourd'hui affinés dans des caves ou des hâloirs pendant au minimum 10 jours.

Il faut 0,5 à 0,6 litres de lait pour fabriquer un fromage de 50 à 65 g.

Moins d'une dizaine de producteurs est habilitée pour fabriquer ce petit fromage de chèvre typique de la région Mâconnaise.

■ Secret de dégustation

De petite taille, le Mâconnais se déguste volontiers hors repas : au goûter, à l'apéritif...

L'aire de production de l'AOP Mâconnais



- Région Bourgogne
○ Limites départementales
● Aire géographique de l'AOP «Mâconnais»

Source : INAO

- **Gaëc La gravais**
«Mercey» - 71 260 Montbellet
Tél. : 03 85 33 90 06
- **Lycée Agricole de Davayé**
«Domaine des Poncétys»
71 960 Davayé
Tél. : 03 85 33 56 20
expl.davaye@educagri.fr
- **M. & Mme Decoudu Stéphane**
La Ferme des Coteaux
«La Ronzière» - 71 250 Massilly
Tél. : 03 85 50 07 96 / 06 08 98 74 03
lafermedescoteaux@wanadoo.fr
- **Laiterie Bernard**
71 250 St Vincent-des-Prés
Tél. : 03 85 59 61 87
laiterie.bernard@wanadoo.fr
- **Sarl Chevenet**
100, rue du Bourg
71 870 Hurigny
Tél. : 03 85 34 84 78
chevenet@chevres.com

infos pratiques

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais
Lycée Agricole de Mâcon-Davayé
Domaine des Poncétys
71 960 Davayé
Tél. : 03 85 33 56 20

recette Bruschetta au Mâconnais, figes et Miel

🍷 Préparation

Préchauffer votre four à 180°C.

Badigeonner généreusement votre tranche de pain d'huile d'olive.

Garnir avec vos Mâconnais coupés en quartiers plus ou moins épais (conseil : choisissez - les de jeune affinage, soit juste 12 jours).

Intercaler les figes coupées en 4, face peau posée sur le pain, entre chaque morceau de fromage.

Saler, poivrer et ajouter un filet de miel, du thym et/ou des herbes de Provence.

Enfourner vos bruschettas pendant une quinzaine de minutes.

Servir bien chaud avec une petite salade de roquette assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

🛒 Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Mâconnais
- 4 tranches de pain de campagne
- 4 figes
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Thym, herbes de Provence



Quel pain choisir pour votre fromage ?

■ **Baguette Tradition aux graines**
Mie fraîche et parfums toastés. La baguette de Tradition Française aux graines signe un accord parfait avec les saveurs «noisette» du Mâconnais.

Le Charolais, un fromage généreux !



Lait de chèvre - Lait cru obligatoirement
Plus de 2 litres de lait / fromage ! Agé de 28 jours minimum d'affinage

Des mensurations généreuses :
• 7 cm de haut • 6 cm de diamètre • Poids entre 250 et 310 g

Charolais

Avec sa forme caractéristique haute

et légèrement bombée, il étonne par sa taille

et ses arômes de végétaux, voire de sous-bois...

■ Histoire et anecdote

La présence de chèvres dans le Charolais date du XVI^{ème} siècle.

Avec le temps, l'élevage des chèvres devient une activité féminine complémentaire de l'élevage bovin allaitant très présent dans cette région bocagère. La fromagerie, attenante à la cuisine de l'habitation principale, permettait de rajouter du caillé dans les faisselles 3 à 4 fois en quelques heures, ce qui explique son gros format.

■ Caractéristiques

Le Charolais est un fromage de chèvre fabriqué avec plus de 2 litres de lait cru et entier. Ensemencé avec le petit lait de la fabrication de la veille, il est emprésuré puis moulé à la louche dans de hautes faisselles et retourné manuellement 2 fois par jour, avant d'être salé. Lorsqu'il a pris sa forme spécifique de tonnelet,

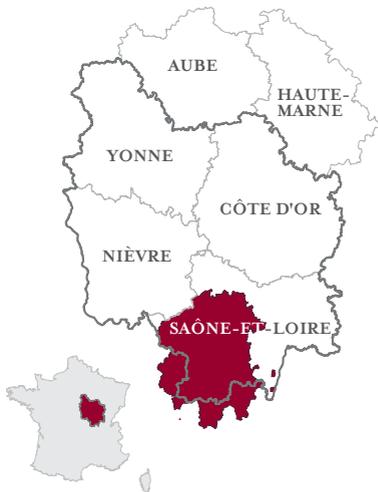
il peut être démoulé, séché puis affiné. Sa fabrication dure au minimum 16 jours. Du haut de ses 7 cm, il dominera fièrement votre plateau de fromage !

■ Secret de dégustation

Le Charolais est un fromage de garde. Lorsqu'il vieillit, sa croûte le protège du dessèchement tandis que sa pâte gagne en onctuosité.

Les habitants de la région charolaise le dégustent depuis longtemps en dessert avec un morceau de chocolat noir, de la confiture ou du miel !

L'aire de production de l'AOP Charolais



- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire géographique de l'AOP «Charolais»

Source: INAO

infos pratiques

Syndicat de Défense du Fromage Charolais
59, rue du 19 mars 1962 - BP 522
71010 Mâcon Cedex
Tél. : 03 85 29 56 70
www.aoc-charolais.com

- **Gaec Agribreuil**
«Le Quart» - 71 230 Pouilloux - Tél. : 03 85 79 16 18
- **Gaec des Cantiaux**
71 800 St-Germain-en-Brionnais - Tél. : 03 85 70 68 63
- **La Ferme du Colombier**
42 310 Sail-les-Bains - Tél. : 04 77 64 14 35
- **Mme Chalumot Régine**
71 760 Issy L'Évêque - Tél. : 03 85 24 93 56
- **Eael de la Chèvre Céronnaise** «Les Jumatis»
71 110 Céron - Tél. : 03 85 25 18 67
- **Gaec de la Chèvrerie des Filletières**
71 390 Chenoves - Tél. : 03 85 44 02 92
- **Scea des Bois de Vaux**
71 220 Suin - Tél. : 03 85 24 75 08
- **Gaec Mathieu-Chevalier**
71 430 Saint Vincent Bragny - Tél. : 03 85 70 40 88
- **Earl Ferme de Blanet**
71 250 Donzy-le-National - Tél. : 03 85 59 88 95
- **Gaec Rizet** «Le Montot»
71 420 Oudry - Tél. : 03 85 70 22 48
- **Earl Chèvrerie de la Grandouze**
69 870 Claveilsolles - Tél. : 04 74 04 37 05
- **Earl Les Biques des Vignys**
69 790 St Bonnet des Bruyères - Tél. : 06 64 99 84 34
- **Mme Bonnet Sophie** «Les Vifs d'Anzy»
71 110 Montceau-L'Étoile - Tél. : 03 85 53 87 74
- **Earl Moine**
71 190 Thil-sur-Arroux - Tél. : 06 19 87 36 64
- **Scea La Chèvre-Rie**
42 840 Montagny - Tél. : 06 89 19 04 05
- **Mme Rebuffat Marie-Françoise** «Le Montceau»
71 800 Prizy - Tél. : 06 13 93 71 28
- **Laiterie Bernard**
71 250 St Vincent-des-Prés - Tél. : 03 85 59 61 87
- **Sarl Le Racottière**
71 420 Genelard - Tél. : 03 85 79 25 38

■ Producteurs fermiers ■ Transformateur laitier ■ Affineurs exclusifs

recette Pain perdu au fromage de chèvre Charolais

Préparation

Réchauffer le four T7 (210°C)
Verser le lait dans une assiette creuse.

Ajouter la gousse d'ail écrasée. Saler et poivrer.
Mélanger.

Dans une autre assiette creuse, casser et battre les œufs en omelette.

Tremper chaque tranche de pain dans le lait puis dans l'œuf et déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson ou siliconée. On peut aussi utiliser des petits plats individuels beurrés.

Déposer une rondelle (ou demi-rondelle suivant la taille de la tartine de pain) de fromage de chèvre Charolais sur chaque tranche de pain imbibée.

Saupoudrer de thym et enfourner 15 à 20 minutes.
Servir dès la sortie du four arrosé d'un filet d'huile d'olive et accompagné d'une salade verte.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles tranches de pain de campagne
- 1 Charolais plutôt jeune
affinage (entre 16 et 20 jours d'affinage)
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail
- Thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Quel pain choisir pour votre fromage ?

■ **Baguette Tradition aux fruits**
Le mariage sucré-salé est une belle réussite entre cette baguette de Tradition Française au mélange de fruits et le goût relevé du chèvre Charolais. Une friandise !



Le Chaource, une douceur affirmée !



Croûte Fleurie
Âgé de 14 jours minimum

- 2 formats de 250 g et 500 g
- 1.8 l à 3.5 l de lait sont nécessaires pour la fabrication d'un Chaource

Chaource

De l'entrée au dessert, laissez-vous tenter
par sa subtilité et sa délicatesse.

■ Histoire et anecdote

Le Chaource est né au Moyen-Âge dans les Abbayes de Champagne et de Bourgogne. Les femmes de la région reprisent ce savoir-faire au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, pour produire des fromages destinés à la consommation familiale.

La fabrication du fromage devait s'accorder avec les corvées journalières qui leur laissaient peu de temps disponible. Ce système de production a donné au Chaource son caractère lactique et en a déterminé les grandes étapes de fabrication.

■ Caractéristiques

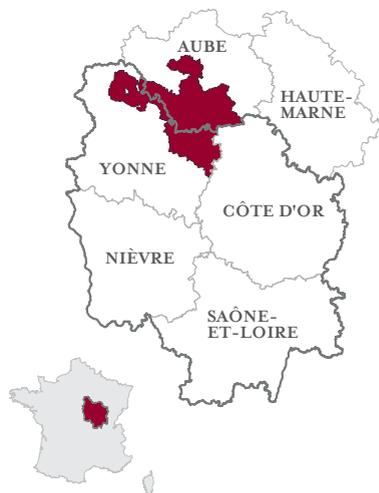
Le Chaource est produit dans la région naturelle de la Champagne humide qui a pour centre la commune de Chaource. De par la diversité des sols de la zone, le système d'exploitation polyculture élevage s'y est généralisé.

Par son activité d'élevage, le Chaource, a permis et permet encore aujourd'hui le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans ce secteur.

Le fromage de Chaource est fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier. Le caillé est versé dans des moules percés qui vont permettre un égouttage spontané et lent du fromage et vont lui donner sa forme, en cylindre plat. Après démoulage, le Chaource est ensuite salé, séché, puis affiné.

Sa pâte est légèrement salée, onctueuse, souple et assez ferme, et il dégage une légère odeur de champignon et de crème.

L'aire de production de l'AOP Chaource



- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire géographique de l'AOP «Chaource»

Source : INAO

infos pratiques

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource
Siège : Hôtel de Ville - 10210 Chaource
Correspondance : Grande Rue - 10260 Vaudes
Tél. / Fax : 03 25 49 90 48
www.fromage-chaource.fr

■ **Fromagerie Lincet**
15, rue de la Quenneville
89100 Saligny
Tél. : 03 86 97 83 97
www.fromagerie-lincet.com



■ **Nouvelle Fromagerie de Vaudes**
Grande Rue
10260 Vaudes
Tél. : 03 25 40 92 33
www.fromagerie-lincet.com



■ **Fromagerie d'Auxon**
206, rue du Péage
10130 Auxon
Tél. : 03 25 42 12 91
www.fromagerie-auxon.fr



■ **Fromagerie de Mussy**
30, route de Maisons les Chaource
10210 Chaource
Tél. : 03 25 73 24 35
www.fromageriedemussy.com



■ **Gaec des Tourelles**
Le Mesnil Saint Georges
10130 Ervy le Châtel - Tél. : 03 25 70 52 66
gaec-d-tourelles@wanadoo.fr

■ **Gaec Leclere**
4, rue des Sablons - 89570 Soumaintrain
Tél. : 03 86 56 31 06
gaec.leclere@wanadoo.fr



■ **Sarl Ozeree**
Les Halles de l'Hôtel de Ville- 10000 Troyes
Tél. : 03 25 73 72 25



■ **Fromagerie Pouillot**
Les Halles de l'Hôtel de Ville - 10000 Troyes
Tél. : 03 25 73 32 50
julien.pouillot@wanadoo.fr
www.fromageriepouillot.fr



👁️ Visite de la fromagerie 🛒 Magasin de vente directe

recette La Girolaource

👩🍳 Préparation

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Une fois cuites, les éplucher et les couper en rondelle.

Mettre les girolles dans une poêle, les faire dégorger avec un peu de sel, puis ajouter une cuillère de beurre, le sel de Guérande et le poivre, le persil et l'ail. Les faire revenir brièvement.

Beurrer un plat à gratin et répartir la vitelotte, les girolles et le Chaource en deux étages et verser un demi-verre de vin blanc à chaque étage.

Faire gratiner le tout au four à 180°C.

Râper la truffe sur le Chaource gratiné.

🛒 Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de girolles
- 1 kg de vitelotte
- 1 Chaource 250 g
- 1 verre de vin blanc en Coteaux-Champenois
- Sel de Guérande (2 pincées)
- Poivre cinq baies (3 pincées)
- 1 truffe noire
- 4 gousses d'ail
- Persil (4 pincées)
- Beurre



Recette proposée par le Chef Philippe Ulryck, restaurant « Le Rouge et le Noir » Troyes (10)

Quel pain choisir pour votre fromage ?

■ Tourte Seigle

L'harmonie est idéale entre l'authenticité du seigle et le crémeux du Chaource. Le plaisir est aussi visuel, dans le contraste des couleurs qui met en valeur le fromage.



L'Époisses,
l'inspiration!

Époisses

L'équilibre délicat d'un riche terroir
et d'une recette originale.

■ Histoire et anecdote

Le village d'Époisses accueille au début du XVI^e siècle une communauté de religieux à qui est attribuée la paternité du fromage d'Époisses.

Les fabrications sont ensuite reprises par les fermières de la région, qui en fixent progressivement les règles et en améliorent la qualité dans le respect de la typicité. Un magnifique équilibre est créé, fruit d'un riche terroir et d'une recette très originale.

■ Caractéristiques

Avec son goût typé et unique, l'Époisses est fabriqué à partir de lait entier issu de fermes habilitées pour l'AOP qui répondent à un cahier des charges spécifique. Les vaches de races locales, nourries avec des fourrages exclusivement issus de l'aire

d'appellation, sans OGM, fournissent un lait riche en protéines, bien adapté aux fabrications. Le fromage est régulièrement lavé à la main pendant l'affinage de 4 semaines, avec de l'eau enrichie de marc de Bourgogne.

La couleur de sa croûte est naturelle ; elle varie de l'ivoire orangé au rouge brique, selon le stade d'affinage. L'odeur est pénétrante, aux arômes de sous-bois.

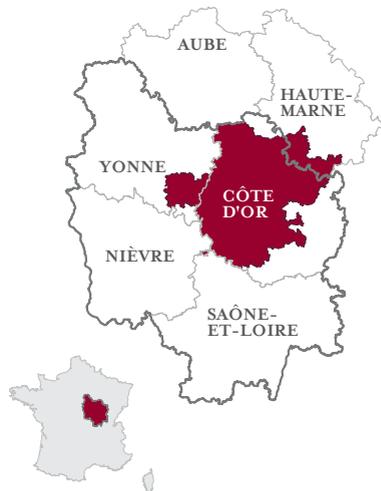
En bouche, la pâte est douce et fondante, avec une partie centrale légèrement friable si le fromage est encore peu affiné. Son goût est subtil, fruité, franc et équilibré, et procure une délicieuse sensation de crémeux sous le palais. Force et élégance sont ainsi réunies.

Fromage à croûte lavée,
au marc de Bourgogne
Agé de 28 jours minimum
d'affinage

- 2 formats, à la pièce (250 g) ou à la coupe (900 g)
- Environ 2 litres de lait pour un fromage de 250 g
- Couleur de la croûte naturelle



L'aire de production de l'AOP Époisses



- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire géographique de l'AOP «Époisses»

Source : INAO

■ **Fromagerie Berthaut**
Place du Champ de Foire
21460 Époisses
Tél. : 03 80 96 44 44
www.fromagerie-berthaut.com



■ **Fromagerie Gaugry**
21220 Brochon
Tél. : 03 80 34 00 00
www.gaugryfromager.com



■ **Ferme des Marronniers**
Alain et Caroline Bartkowiez
21510 Origny-sur-Seine
Tél. : 03 80 93 85 04



■ **Fromagerie Germain**
8, rue Aguillon
52160 Chalancey
Tél. : 03 25 84 84 03
www.rians.com



infos pratiques

Syndicat de défense de l'Époisses
Mairie - 21460 Époisses
Tél./fax : 03 80 96 34 61
www.fromage-epoisses.com

recette Assiette gourmande à l'Époisses

Variation harmonieuse et organisée autour de l'Époisses : mousse d'Époisses et pain d'épices, crème brûlée à l'Époisses et deux tartines d'Époisses légèrement gratinées.

Mousse d'Époisses

Préparation

Faire chauffer la crème et l'Époisses à feu doux pendant 20 mn. Laisser refroidir, puis mettre le mélange dans un siphon avec 2 cartouches, puis siphonner dans un verre, puis un autre. La base du verre est remplie de pain d'épices (tranche ou dés) et quelques dés de pain d'épices décorent le verre.

Ingrédients pour 12 personnes

- 1 l de crème liquide
- Sel, poivre
- 200 g d'Époisses
- Pain d'épices en dés

Crème brûlée à l'Époisses

Préparation

Faire fondre le lait, la crème et l'Époisses. Incorporer les 6 œufs hors du feu. Mettre dans des cassolettes à crème brûlée au four à 100°C pendant 50 mn.

Ingrédients pour 8 personnes

- 350 g de crème liquide
- 200 g d'Époisses
- 350 g de lait
- 6 œufs entiers

Tartines à l'Époisses

Prévoir pour chaque personne une ou deux tartines coupées à partir d'une bonne baguette, mettre généreusement de l'Époisses et faire gratiner légèrement. Servir les tartines sur du mesclun.



Recette proposée par le Chef Cécile Riotté-Jeanne, restaurant « Le Vaudésir » à Avallon (89)

Quel pain choisir pour votre fromage ?

■ Pain campagne noisettes

Rustique mais aussi plein de douceur avec le côté beurré des noisettes, ce pain de campagne répond avec justesse au goût corsé de l'Époisses.



Le Langres, une forme unique !

Langres

Le goût de l'histoire sur un plateau.



Pâte molle à croûte lavée - Agé de 15 à 21 jours d'affinage

- 3 formats de 150g à 1,3 kg
- Une forme opportune pour un affinage plus corsé avec un marc de Champagne ou de Bourgogne



■ Histoire et anecdote

L'écrit le plus ancien évoquant le fromage de Langres est un chant composé vers le milieu du 18^{ème} siècle par le Prieur des Dominicains de Langres. Il vante dès cette époque la qualité des fromages produits sur le Plateau de Langres.

À l'origine, le Langres était un fromage fermier dont la fabrication revenait aux femmes. Quasi disparu au début du XX^{ème} siècle, sa fabrication a été relancée après 1950.

■ Caractéristiques

Aujourd'hui, les outils de fabrication de l'AOP Langres ont évolué mais les gestes et le savoir-faire sont restés les mêmes pour préserver sa forme unique et lui garder son goût authentique !

Le Langres est élaboré avec du lait de vache entier.

C'est un fromage à pâte molle à la croûte orangée avec la particularité d'une cuvette naturelle sur sa partie supérieure. Encore appelée « fontaine » elle se creuse au cours de l'affinage, car le fromage n'est pas retourné.

Sa pâte se doit d'être fine et fondante et son goût typique aux arômes de crème, et au goût de noisette. Frais et doux, il saura se faire apprécier de toute la famille.

Le Langres est traditionnellement un fromage de plateau mais il s'accommode très bien à toutes sortes de préparations culinaires.

On peut parfaire son affinage en versant par exemple du marc de Champagne ou de Bourgogne dans la fontaine.

L'aire de production de l'AOP Langres



- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire géographique de l'AOP «Langres»

Source : INAO

■ **Fromagerie Germain**
Rue de l'aiguillon
52160 Chalancy
Tél. : 03 25 84 84 03
Fax : 03 25 84 23 23



■ **Fromagerie Schertenleib**
Rue de la Laiterie
52240 Saulxures
Tél. : 03 25 90 33 20
Fax : 03 25 90 75 94



■ **Ferme Remillet**
Rue Claude Girault
52500 Genevrières
Tél. : 03 25 88 71 76
Fax : 03 25 87 26 78



infos pratiques

Syndicat Interprofessionnel du Fromage de Langres
Chambre d'Agriculture – Espace Turenne
52200 Langres
Tél. : 03 25 87 60 20 - Fax : 03 25 87 79 38
www.fromagedelangres.com

recette Profiteroles au Langres

Préparation

Ciseler finement l'échalote. Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire rissoler l'échalote. Arrêter la cuisson avec le verre de vin blanc. Laisser sur le feu et réduire.

Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire un quart d'heure à feu doux. Couper un Langres en gros morceaux et les mettre à fondre dans le bouillon en remuant à l'aide d'une spatule en bois. Ajouter la fécule délayée au préalable dans la crème et remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et brillante. Réserver au bain-Marie.

Couper la tête des choux, et les fourrer à l'aide du deuxième Langres que vous aurez portionné en 12 parts.

Refermer les à l'aide de leur chapeaux et les mettre au four (thermostat 6, 180°C) 5 à 8 minutes, le temps de fondre votre fromage de Langres. Accompagner de la salade de votre choix ou de pommes de terre au lard.

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 Langres (2 x 200 g)
- 1 échalote (environ 50 g) et 50 g de beurre
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 dl de bouillon de poule
- 1 dl de crème liquide
- 1 cuillère à café de fécule
- 12 choux prêts à fourrer



Recette proposée par le Chef Joël Bourrier, restaurant « l'Auberge des Voiliers », Langres (52)

Quel pain choisir pour votre fromage ?

■ Baguette Fournée

La puissance de la Fournée, aux saveurs torréfiées, sait se mettre à la hauteur du caractère bien affirmé du Langres. Une association pleine de force.





Par amour du blé, par amour du pain !



En Bourgogne, **les céréales de qualité sont une tradition**. Les agriculteurs ont un véritable savoir-faire pour faire naître, sur leurs terres, des blés gorgés de protéines particulièrement adaptés pour l'utilisation boulangère.

Avec ses 3 000 agriculteurs adhérents, le groupe Dijon Céréales est un acteur important de **cette filière d'excellence qui va du champ à l'assiette**. La coopérative Dijon Céréales collecte chaque année près de 500 000 tonnes de blés de qualité destinées majoritairement aux meuniers.

Dans ses 2 moulins, **Dijon Céréales Meunerie tire la quintessence du grain de blé pour créer des farines de « haute-mouture »**.

Nos meuniers collaborent avec plus d'un millier d'artisans-boulangers sur le grand Est de la France. Elle a développé pour eux **des farines haut-de-gamme**, assurant une traçabilité parfaite des blés (origine coopérative) et proposant un cahier de charges rigoureux.



Ce savoir-faire meunier se décline à travers plusieurs marques et gammes (Festival des Pains, Petit Mitron, Label Rouge) dont les produits mêlent terroir, arômes et équilibre nutritionnel. Une véritable aubaine pour les amateurs de bons pains et de fromages.

Retrouvez nos boulangeries partenaires sur
www.dijon-cereales-meunerie.fr



Bourgogne
Conseil régional

17, boulevard de la Trémouille
BP 1602 - 21035 Dijon cedex
www.cr-bourgogne.fr

et du CRIEL Bourgogne

Réalisé par : L'Association des Fromages, Crème et Beurre, sous Indications Géographiques, de Bourgogne et de Champagne (IGBC), Dijon-Céréales

Avec le concours de : L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), CRIEL Bourgogne

Pour votre santé, évitez de manger trop, trop sucré, trop salé.

