

FROMAGES DE FRANCE

Le fromage constitue l'une des bases les plus nutritives et savoureuses de l'alimentation. C'est un aliment presque complet qui contient à peu près tout ce qui est nécessaire à la croissance et au développement du corps humain. Il est une source incomparable de protéines et de calcium, il convient à tous les tempéraments et peut être consommé à tous les âges.

La France a la chance d'être le paradis des fromages puisqu'elle en possède plus de 365 sortes qui ont chacune leur caractéristique et leur saveur particulière. La fromagerie française a su évoluer du stade familial et artisanal au stade industriel tout en gardant intacte ses recettes traditionnelles, sa garantie de pureté, de naturel et de gastronomie. Brillat Savarin, célèbre gastronome français, disait: "un repas sans fromage est comme une belle à qui il manque un œil".

Les fromages ne se servent pas uniquement à la fin des repas. On peut en déguster à toutes les heures de la journée:

- le matin, pour accompagner un solide petit déjeuner,
- en apéritif, servis en cubes, en toasts ou sur canapés,
- en cuisine, dans la confection de nombreux plats,
- pour le goûter des enfants et même dans les desserts.

CANTAL

Le plus ancien des fromages, est fabriqué en Auvergne avec du lait de vache. Pâte pressée non cuite, il a la forme d'un tambour de 30 kg et a un goût relevé.

FROMAGE DES PYRÉNÉES

Fromage au lait de vache à pâte pressée demi-cuite, fabriqué dans le Sud-Ouest, de saveur douce et noisettée. C'est un gros pain cylindrique de 4 à 6 kg.

ROQUEFORT

Fromage à pâte persillée fabriqué dans le Rouergue avec du lait de brebis et affiné dans les caves naturelles de Roquefort. De forme cylindrique, pesant 2,500 kg, il est enveloppé dans du papier métallisé frappé d'origine. Saveur particulière sans imitation possible.

BANON

Petit fromage au lait de chèvre, de brebis ou de vache, enveloppé de feuilles de châtaignier, à saveur douce, se fabrique en Provence.

SAINT-NECTAIRE

Pâte pressée non cuite au goût de noisette, se fabrique en Auvergne avec du lait de vache. A la forme d'un disque assez épais.

SAINT-PAULIN

Fromage au lait de vache pasteurisé à pâte pressée non-cuite à croûte lavée, de saveur douce, fabriqué dans toute la France. Il se présente sous forme de disque épais de 20 cm de diamètre.

CAMEMBERT

Fromage à pâte molle, croûte fleurie, fabriqué originellement en Normandie avec du lait de vache. De saveur fruitée peu relevée, il est universellement connu.

BLEU D'AUVERGNE

Fromage à pâte persillée fabriqué en Auvergne avec du lait de vache. De forme cylindrique pesant 4 à 5 kg, il a un goût assez piquant.

FONDU AUX NOIX

Pâte fondue à laquelle on incruste des cerneaux de noix. Se présente sous forme de gros disque épais, saveur très fine et crémeuse.

REBLOCHON

Spécialité de la Savoie, c'est un fromage au lait de vache, à pâte molle, croûte lavée, de saveur douce et crémeuse. Il se présente sous la forme d'un cylindre aplati de 13 cm de diamètre.

PONT-L'ÉVÊQUE

Pâte molle à croûte lavée fabriqué en Normandie avec du lait de vache. Fromage carré de 10 cm de côté et de 3 cm d'épaisseur, a une saveur prononcée de terroir.

VALENÇAY

Fromage doux, à pâte molle, en forme de pyramide tronquée fabriqué dans le Berry. Sa croûte est saupoudrée de cendre de bois.

COULOMMIERS

Frère du Brie de Meaux auquel son goût s'apparente lorsqu'il est affiné, on peut aussi le déguster frais. C'est un cylindre aplati de 25 cm de diamètre sur 3 cm d'épaisseur.

TRIPLE CRÉME AROMATISÉ

Fromage à pâte molle à croûte légèrement fleurie, qui renferme 75% de matières grasses auquel on ajoute des plantes aromatiques. Saveur très crémeuse et différente selon les aromates.

TRIPLE CRÉME, CROUTE FLEURIE

Pâte molle, à croûte fleurie, renfermant 60% de matières grasses, fabriqué en Champagne avec du lait de vache pasteurisé. Saveur douce et crémeuse.

LIVAROT

Pâte molle à croûte lavée fabriqué en Normandie avec du lait de vache. De forme cylindrique entouré de "laiches" (roseaux aquatiques) il a une saveur forte et relevée.

BRIE DE MEAUX

Fromage à pâte molle, à croûte fleurie, fabriqué dans l'ile de France avec du lait de vache. Son goût, très fin, l'a fait proclamer "le roi des fromages.

EMMENTAL

Originarie de Franche-Comté et de Savoie, on en produit aussi en Bourgogne, Charentes et Bretagne. Fromage à pâte pressée cuite fabriqué avec du lait de vache, il se présente sous forme de grandes meules de 80 à 100 kg.

COMTÉ

Fromage au lait de vache à pâte pressée cuite, fabriqué exclusivement en Franche-Comté. Apparenté à l'Emmental, il se présente sous forme de gros cylindres pesant 40 kg.

BLEU DE BRESSE

Produit dans l'Ain, c'est un "persillé" de format réduit fabriqué avec du lait de vache. Saveur douce, piquante et onctueuse.

CRÉMME DE GRUYÈRE

Fromage fondu dans lequel le gruyère constitue la matière principale.

MUNSTER GÉROMÉ

Fromage à pâte molle à croûte lavée de forme circulaire de 250 à 900 g, au goût puissant et reevé, fabriqué en Alsace et en Lorraine avec du lait de vache.

CARRÉ DE L'EST

Fromage à pâte molle, croûte fleurie, fabriqué en Champagne et en Lorraine, avec du lait de vache pasteurisé, présenté en en boîtes carrées de 8 à 10 cm de côté. Saveur douce.

SAINT-MARCELLIN

Pâte molle fabriqué dans l'Isere avec du lait de vache. Fromage rond de 8 cm de diamètre sur 3 cm d'epaisseur, saveur agréable légèrement acide.

FONDU AUX RAISINS

Spécialité savoyarde; pâte fondue d'Emmental á croûte formée de pépins de raisin torréfiés agglomérés; se présente sous forme de gros disque épais; saveur très douce.