

LE FROMAGE PAR SAISON

PRINTEMPS – parfait pour les fromages à durée d'affinage courte

PMCF : camembert, coulommiers, brie, saint-marcellin, chaource, brillat-savarin

PMCL : époisses, langres, livarot, maroilles, munster, pont-l'évêque

PPNC : saint-nectaire, reblochon

FCH : banon, cabécou, rocamadour, chabichou du Poitou, crottin de Chavignol, pélardon, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher

ÉTÉ – idéal pour les PPNC, encore bien pour les PPCF, PPCL et FCH

PMCF : camembert, coulommiers, brie, saint-marcellin, chaource, brillat-savarin

PMCL : époisses, langres, livarot, maroilles, munster, pont-l'évêque

PPNC : reblochon

PPC : comté, gruyère, beaufort, laguiole, salers de l'été dernier

FCH : banon, cabécou, rocamadour, chabichou du Poitou, crottin de Chavignol, pélardon, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher

AUTOMNE – temps des arômes denses, intenses, puissants - typicités marquées

PMCL : livarot, maroilles, munster au cumin, époisses

PPNC : saint-nectaire, reblochon, ossau-iraty

PPER : les bleus, les fourmes, roquefort

FCH : sainte-maure de Touraine, chabichou, crottin de Chavignol

PPC : gruyère d'alpage

HIVER – parfait pour les fromages à durée d'affinage moyenne ou longue

PPNC : les tommes, salers, laguiole, ossau-iraty, trappe d'Échourgnac

PPCL : langres

PPCF : saint-marcellin

PPER : les bleus, les fourmes, roquefort

PPC : gruyère, beaufort, comté, cantal de l'année précédente