

FAMILLE	Contient	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	TEXTURE	CARACTERISTIQUES SENSORIELLES pâte / goût
<b>BROCCIU</b>	<b>Brocciu</b> <sup>(f)</sup> , recuite, jonchée, brousse, petit-suisse, faisselle, cervelle de canut...	Goût très lacté, frais et léger, parfois un peu herbacé. Peu de profondeur en bouche, mais un grand plaisir facile et accessible.	Sans croûte, juste plus égouttés que du fromage blanc, ils peuvent être légèrement grumeleux mais toujours frais et fondants.	Crémeux Doux
<b>Pâte molle croûte fleurie</b>				
<b>BRIE DE MEAUX</b>	<b>Brie de Meaux</b> <sup>(f)</sup> , brie de Melun, brie de Provins, brie de Nangis, brie de Montereau, coulommiers, fougerus...	Beurrées, noisettées, les riches saveurs de crème des bries se développent progressivement. La taille et l'épaisseur du fromage joue sur l'équilibre des saveurs entre la croûte et le cœur.	Texture crayeuse qui devient moelleuse à cœur voire coulante avec l'affinage. Croûte apporte une note plus salée et parfois piquante.	Crémeux Doux
<b>CAMEMBERT DE NORMANDIE</b>	<b>Camembert de Normandie</b> <sup>(f)</sup> , carré de l'Est, chaource, neufchâtel (jeune), brique du forez, olivet...	Plus petits et plus salés que les bries. Ils sont aussi plus lactiques et leur croûte évolue fréquemment vers un piquant très agréable.	En s'affinant certains deviennent crémeux et coulants jusqu'au cœur et d'autre restent toujours légèrement crayeux. La croûte évolue vers le piquant avec le temps.	Crémeux Doux à médium (avec affinage)
<b>MONT D'OR</b>	<b>Mont d'Or</b> <sup>(f)</sup> , vacherin des Bauges, comtesse de Vichy, cabri ariégeois...	De la crème, du beurre, du plaisir séduisant à l'état pur. Très onctueux, ils sont à la fois lactiques et beurrés.	Attention, ça coule ! Ils sont si crémeux et coulants qu'il faut les cercler de bois. En bouche, ils glissent et enrobent généreusement le palais.	Crémeux Doux
<b>BRILLAT SAVARIN</b>	<b>Brillat-Savarin</b> <sup>(f)</sup> , saint-marcellin, boursault, saint-félicien, délice de Pommard, gratte-paille...	Ultra crémeux et gourmands. Sans croûte ou avec une croûte blanche et douce. Moelleux, lactiques, leurs notes herbacées se font gourmandes.	Crémeux, ils deviennent coulants et sont parfois servis dans une coupelle. Une onctuosité coulante et très charmeuse.	Crémeux Doux
<b>Chèvres et Brebis</b>				
<b>CHABICHOU DU POITOU</b>	<b>Chabichou du Poitou</b> <sup>(f)</sup> , charolais, chavignol, mâconnais, pouligny Saint-Pierre, clacbitou...	Goût typique de lait de chèvre. Fromages de petite taille qui prennent de la force en s'affinant.	Texture serrée. Fromages tendres quand ils sont jeunes et s'affinent en séchant. Plus ils sont secs, plus ils ont de piquant.	Crémeux Doux
<b>SAINTE-MAURE DE TOURAINE</b>	<b>Sainte-maure de Touraine</b> <sup>(f)</sup> , selles-sur-Cher, valençay, pont d'Yeu...	Des chèvres assez lactiques, de bonne taille, avec une touche cendrée qui leur apporte une note boisée.	Texture dense qui sèche moins que les petits chèvres. De bonne taille, ils s'affinent en séchant lentement.	Crémeux à tendre Doux
<b>PELARDON</b>	Pélaridon, <b>picodon</b> <sup>(f)</sup> , <b>rocamadour</b> <sup>(f)</sup> , rigotte de condrieu, cabécou, banon, pérail ...	En forme de palet plat, ces fromages lactiques développent leurs saveurs caprines au fil de l'affinage. De crémeux et doux à secs et franchement relevés.	Texture dense et serrée qui peut évoluer avec le temps vers un tendre crémeux ou vers une fermeté sèche qui accentue les arômes.	Tendre Doux à médium
<b>Pâte pressée non cuite</b>				
<b>SAINT-NECTAIRE</b>	<b>Saint-nectaire</b> <sup>(f)</sup> , <b>morbier</b> <sup>(f)</sup> , mural, pavin, chambérat...	Très nature, leur goût de noisette et d'herbes évoque le printemps. Goût floral accentué par la consistance ferme et fondante à la fois.	D'une souplesse et d'un fondant délicat, avec une texture agréable à mâcher, souple mais pas collante, qui fond progressivement en bouche.	Doux Tendre
<b>CANTAL</b>	<b>Cantal</b> <sup>(f)</sup> , laguiole, <b>salers</b> <sup>(f)</sup> , persillé de Termignon, persillé de Tignes...	Sous leur croûte épaisse -qu'on ne consomme pas- se cachent des arômes de foin et de noisette. Elles fondent lentement en bouche et développent leurs saveurs d'herbage.	De consistance dure et souvent friable, ces pâtes dures ont une mâche délicate qui prolonge les saveurs.	Ferme Typé
<b>OSSAU-IRATY</b>	<b>Ossau-iraty</b> <sup>(f)</sup> , llaruns, lavort, napoléon, ardi gasna...	Sous la croûte épaisse, une saveur typée et intense due au lait de brebis de saveur un peu musquée. Un goût de terroir et un final noiseté.	Texture assez souple quand elles sont jeunes mais elles s'affinent en durcissant et en laissant la croûte prendre de plus en plus d'épaisseur.	Ferme Doux à typé
<b>TOME DES BAUGES</b>	<b>Tome des Bauges</b> <sup>(f)</sup> , mimolette, tomme de Savoie, fouchtra, tomme de Bonneval, bethmale...	Une certaine rusticité, des saveurs généreuses évoquant les fleurs et le foin.	De vache ou de brebis. Tomes de petite taille. Pâte pressée ferme tout en restant souple qui peut parfois durcir à l'affinage.	Ferme Médium
<b>Pâte pressée cuite</b>				
<b>COMTE</b>	<b>Comté</b> <sup>(f)</sup> , <b>beaufort</b> <sup>(f)</sup> , abondance, emmental de Savoie...	Parfums des montagnes : arômes de beurre, d'herbes des alpages voire de gentiane... Légèrement floraux lorsqu'ils sont jeunes ou issus de lait de printemps. Avec l'affinage apparaît un goût marqué de noisette ou d'amande puis très affinés, ils évoquent le foin et la noisette voire des arômes de café.	Faits pour être conservés longtemps et se bonifier avec le temps, ces fromages de grande taille ont une pâte dure, aux saveurs tranchées.	Ferme Doux à médium
<b>Pâte molle croûte lavée</b>				
<b>EPOISSES</b>	<b>Epoisses</b> <sup>(f)</sup> , <b>langres</b> <sup>(f)</sup> , soumaintrain, boulette d'Avesnes, dauphin, vieux Boulogne...	Les plus puissants des croûtes lavées, à l'odeur marquée et aux saveurs typées. Saveurs d'humus et de fruits bien mûrs, qui évolue jusqu'aux notes d'épices (poivre, cannelle...).	Leur consistance fondante et souple au début laisse peu à peu la place à une consistance crémeuse et fondante...	Crémeux Typé
<b>MUNSTER</b>	<b>Munster</b> <sup>(f)</sup> , cœur d'Arras, livarot, maroilles, <b>pont l'évêque</b> <sup>(f)</sup> , rollot...	Des saveurs franches et affinées, fruitées avant tout, avec une touche d'épices en finale.	Souples et tendres, ils se font crémeux et fondants avec le temps.	Crémeux Doux à typé
<b>REBLOCHON</b>	<b>Reblochon</b> <sup>(f)</sup> , port salut, saint-paulin, tamié, <b>trappe d'échourgnac</b> <sup>(f)</sup> , curé nantais, chevrotin...	Croûtes lavées à l'eau ou à l'alcool et des saveurs plutôt douces, évoquant la crème épaisse.	Pâte souple, onctueuse et légèrement beurrée, assez stable dans l'affinage.	Crémeux Doux
<b>Bleus</b>				
<b>BLEU D'AUVERGNE</b>	<b>Bleu d'Auvergne</b> <sup>(f)</sup> , fourme de Montbrison, <b>fourme d'Ambert</b> <sup>(f)</sup> , bleu de Laqueuille...	Goût marqué de terroir : persillage très marqué et un goût d'humus envoûtant. Rustiques avec une note saline et une pointe finale d'amertume.	S'étalant facilement sous la pression du couteau, leur texture tendre s'oppose à la force de leur saveur.	Tendre Typé
<b>BLEU DE GEX HAUT-JURA</b>	Bleu de Gex Haut-Jura, <b>bleu du Vercors-Sassenage</b> <sup>(f)</sup> , bleu de bresse, montbriac, <b>rochebaron</b> <sup>(f)</sup> ...	Persillage discret apportant une touche de personnalité à ces pâtes tendres et onctueuses. Arômes de bois et une touche de noisette.	Véritable crème de bleu: fondante en bouche, douce au palais.	Crémeux à tendre Doux
<b>ROQUEFORT</b>	<b>Roquefort</b> <sup>(f)</sup> , bleu des Causses, bleu des Basques...	Puissants, élégants, aux saveurs d'humus et de penicillium, incarnent toute la richesse des pâtes persillées.	Tendre et légèrement onctueuse, sa consistance est unique.	Tendre Typé