



www.fromagesdechèvre.com



fromagesdechèvre



fromagesdechèvre



FromDeChevre



QUELQUES INCONTOURNABLES

Il existe une multitude de fromages de chèvre à la renommée internationale, nationale, régionale ou même locale, simplement limitée à quelques fermes ou villages. Majoritairement produits au sud de la Loire, fermiers ou fabriqués en laiterie, au lait cru ou au lait pasteurisé, tous ont su cultiver leurs différences. Pour mieux les connaître et les apprécier, et comme ils sont trop nombreux pour tous les présenter, voici une sélection des fromages les plus emblématiques.



Le Banon AOP

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

C'est un fromage qui doit son nom au village de Banon dans les Alpes-de-Haute-Provence. Ce palet de 100g à la croûte marmorée et à la pâte souple et onctueuse est fabriqué selon une très ancienne recette. Il mûrit enveloppé dans des feuilles de châtaignier qui lui donnent un goût typé plein de nuances.



La Bûche ou bûchette

Région : partout en France

Originnaire de Poitou-Charentes, elle est fabriquée un peu partout en France. C'est le fromage de chèvre le plus consommé. Cylindrique, on la trouve sous différents formats, allant le plus souvent de 200g à 1kg, ainsi qu'à différents stades d'affinage. Lorsqu'elle est fraîche, sa pâte très blanche a un goût doux et subtil, qui prend du corps avec plus de maturation ; affinée, elle est couverte d'une croûte fleurie blanche ou bleutée, plus ou moins plissée. On aime son goût typique de lait de chèvre.



Le Cabécou du Périgord

Région : Nouvelle-Aquitaine

Il est originaire du sud du Massif Central. C'est un petit palet de 40g. Sa croûte est fine et jaune pâle. On le déguste à différents stades de maturation, mais les amateurs le préfèrent sec à l'extérieur avec un centre moelleux. Jeune, il a un délicieux goût de noisette. Plus il est affiné, plus son goût est prononcé.



Le Chabichou du Poitou AOP

Région : Nouvelle-Aquitaine

Ce petit cylindre de 6cm, qui pèse 150g, vient du Haut Poitou, des Deux-Sèvres, de la Vienne et du Nord de la Charente. Sa croûte est fine, blanche, parfois parsemée de petites taches bleu gris. Sa pâte est à la fois ferme et fondante. Son goût de noisette très doux peut s'affirmer avec le temps.



Le Charolais AOP

Région : Bourgogne-Franche-Comté

C'est un fromage au lait cru fabriqué au sein du bocage charolais, région centrée autour de la ville de Charolles, située en Saône et Loire. C'est un tonnelet bombé d'environ 6.5cm de diamètre et 7.5cm de hauteur à la croûte au duvet blanc puis bleuté. Sa pâte à la fois tendre et onctueuse est fraîchement parfumée et s'affirme avec l'âge.



Le Chavignol AOP

Région : Centre-Val de Loire

Il nous vient du Cher, d'une petite partie du Loiret et de la Nièvre. C'est un cylindre plat, légèrement bombé, à la croûte fine et fleurie. Sa pâte est aérée et lisse et sa texture, selon le degré de maturation, va du fondant au cassant sec. Ses arômes sont multiples et fonction de la durée de l'affinage, du goût de crème fraîche à l'odeur des sous-bois.



Le Chèvre-Boîte

Région : Nouvelle-Aquitaine

C'est un grand classique de la région Poitou-Charentes. Un fromage rond et plat, qui pèse environ 180g. Sa croûte est ivoire, plissée et marbrée de brun rouge si la maturation est prolongée. Sa pâte est fine, fondante et parfois coulante. Son goût dépend de la durée d'affinage : plus elle est prolongée, plus il est typé.



Le Chevrotin AOP

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

Version au lait de chèvre de son voisin le Reblochon, il est originaire des Préalpes de Savoie. C'est un cylindre plat de 300g. Sa croûte lavée est rose orangé. C'est une pâte pressée non cuite, blanche, onctueuse et lisse. Son goût est doux et subtil, de plus en plus typé en fonction de la durée de l'affinage.



La Brousse du Rove AOP

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ce fromage frais bénéficie du signe de qualité AOP depuis 2018. Il est fabriqué à base de lait entier de chèvres du Rove, une race qui donne un lait particulièrement riche en matières grasses, ce qui donne un fromage très onctueux. A peine égoutté, il n'est pas démoulé.



Le Mâconnais AOP

Région : Bourgogne-Franche-Comté

Il est fabriqué dans le sud de la Bourgogne. C'est un petit fromage qui a la particularité d'être tronconique (c'est-à-dire en forme de tronc de cône) puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique et non retourné jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage. Sa croûte fleurie est couverte de levure crème ivoire ou bleutée. Sa pâte blanche est molle, lisse et ferme, avec une texture fine très caractéristique. Il développe une saveur salée, nuancée selon le temps de maturation.



Le Mothais sur feuille

Région : Nouvelle-Aquitaine

Il est originaire de la région des Deux-Sèvres. C'est un cylindre plat de 10 à 12cm de diamètre à bords droits d'une hauteur de 2.5cm. Il possède une pâte molle, fine et onctueuse au goût délicat. Il est enveloppé d'une feuille de châtaignier qui permet de réguler l'humidité tout en empêchant un égouttage trop rapide.



Le Palet Frais

Région : partout en France

Il est sans croûte, présenté démoulé ou en faisselle baignant légèrement dans son petit lait. Sa pâte blanche et fragile n'a subi aucun affinage. Son goût est très frais, à peine salé.



Le Pélardon AOP

Région : Occitanie

Il est originaire d'un terroir vaste et diversifié, les Cévennes, les Garrigues de la Lozère, du Gard, de l'Hérault, de la Montagne Noire et des hautes Corbières de l'Aude. Des régions chaudes et rudes qui libèrent des saveurs aromatiques puissantes. C'est un petit cylindre plat de 60g, à la croûte crème, recouverte de moisissures jaunes ou bleues. On le déguste plus ou moins affiné, avec un goût de noisette plus ou moins prononcé.



Le Picodon AOP

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

On le fabrique en Ardèche et dans la Drôme. C'est un petit palet de 45g à la croûte fleurie et blanche. Sa pâte est ferme et fine. On le déguste à différents degrés de maturation. Plus il est affiné, plus le goût est prononcé et la pâte cassante.



Le Poulligny Saint-Pierre AOP

Région : Centre-Val de Loire

Il est originaire de la partie occidentale du Berry. C'est une pyramide de 250g ou en format réduit de 150g, à la croûte fine et bleutée. Sa pâte est ferme et souple. Son goût varie en fonction de la durée de sa maturation et va du très léger au plus fort en passant par une saveur de noisette, mais toujours typé.



La Rigotte de Condrieu AOP

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

Elle est originaire du Massif du Pilat. C'est un petit cylindre de 30g minimum. Sa croûte ivoire est irrégulière. Sa pâte est à la fois tendre et fondante. La Rigotte s'apprécie selon les goûts à différents degrés de maturité. La délicatesse de son goût de noisette lui ouvre les portes de la gastronomie.



Le Rocamadour AOP

Région : Occitanie

Il vient du Quercy, plus précisément du village du même nom. C'est un petit cylindre plat de 35g, fabriqué au lait cru. Sa croûte, d'ivoire à beige foncé, est striée et légèrement duveteuse. Sa pâte souple et crémeuse a une texture fondante et moelleuse aux goûts subtils de crème et de beurre.



Le Sainte-Maure de Touraine AOP

Région : Centre-Val de Loire

Il vient d'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher, de l'Indre et de la Vienne. C'est une bûche cendrée de 17cm qui pèse 250g. Sa croûte est recouverte de moisissures superficielles bleutées. Sa pâte blanc ivoire, homogène, fine et plutôt molle, est traversée par un brin de paille de seigle qui sert à consolider la bûche et porte le nom pyrogravé du fabricant. Il atteste ainsi de l'authenticité de ce fromage souvent copié.



Le Selles-sur-Cher AOP

Région : Centre-Val de Loire

Il est produit dans le Loir-et-Cher, l'Indre et le Cher. C'est un palet rond de 150g, dont la croûte est cendrée à la poudre de charbon de bois. Sa pâte molle a un goût frais renforcé par le parfum de la croûte qui ne doit pas être enlevée.



La Tomme de Chèvre

Région : Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie

Elle est originaire de Savoie et des Pyrénées. C'est un cylindre qui se présente sous différentes tailles. La pâte est pressée et non cuite, moelleuse et blanche à la coupe. Elle a des arômes fruités de noisette.



Le Valençay AOP

Région : Centre-Val de Loire

Il vient du Berry. C'est une pyramide tronquée à la croûte fine cendrée. Elle existe en deux versions : 220g ou 110g. Sa pâte est molle, blanche et lisse. Son goût long et onctueux développe des notes florales, des arômes de noisette et de sous-bois.



Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences!



Par-delà cette sélection, il existe partout en France des fromages fermiers, aux formes, tailles et stades d'affinage très variés : ils peuvent être ronds, longs, carrés, en forme de palets ou de bûchettes. Leur maturation varie très sensiblement, de frais à très affinés.



Palets, pyramides, bûches, crottins, cendrés, en boîte, aromatisés aux herbes, enveloppés de feuilles, parsemés de raisins, frais ou secs... les fromages de chèvre constituent une grande famille composée d'innombrables caractères.

En été comme en hiver et à tout moment de la journée, ils affichent résolument leur diversité et leur richesse. Loin de se cantonner au plateau, les fromages de chèvre font aussi merveille dans la cuisine au quotidien. Très faciles à utiliser, ils sont des ingrédients de choix pour une cuisine savoureuse et gourmande.

LES FROMAGES DE CHÈVRE À TRAVERS LES ÂGES

Dès 10 000 ans avant Jésus-Christ, les Méditerranéens avaient domestiqué les caprins et fabriquaient des fromages de chèvre. Ils étaient particulièrement appréciés pour leurs saveurs et leurs qualités nourrissantes. Rapidement, la fabrication des fromages de chèvre se développe sous l'influx des romains dans toute la Gaule et plus particulièrement dans les territoires situés au sud de la Loire du fait d'un climat plus favorable.

Au fil des siècles, l'usage des fromages de chèvre évolue. Au Moyen-Âge, ils servent de monnaie d'échange. Au XVème siècle, ils acquièrent leurs lettres de noblesse dès lors que Charles d'Orléans en offre en étrennes aux dames de sa cour. Au XIXème siècle, ils étaient considérés comme une gourmandise que l'on servait dans les fumoirs avec des alcools.

C'est à cette même période que le commerce des fromages de chèvre s'organise et se développe pour faire face à une demande de plus en plus forte. Dès 1880, les producteurs de lait de chèvre se regroupent en coopératives, notamment dans les régions Centre et Poitou-Charentes.

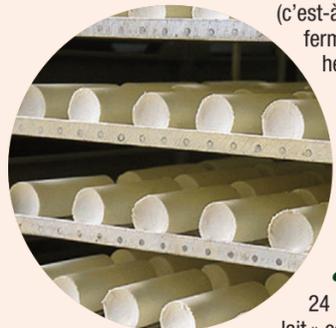
Depuis les années 1970, les fromages de chèvre ont trouvé leur place à la table familiale en s'adaptant aux attentes des consommateurs, tout en cultivant leurs différences de goûts, de formes et de textures, influencées par différents terroirs et le savoir-faire des hommes.

Aujourd'hui, la France est le premier producteur mondial de lait et de fromages de chèvre. En 2018, plus de 630 millions de litres de lait de chèvre ont été produits en France et plus de 120 000 tonnes de fromages de chèvre ont été fabriquées. Les consommateurs français en achètent en moyenne 2kg par foyer chaque année.



DU CAILLAGE À L'AFFINAGE UNE FABRICATION EN 5 ACTES :

Qu'ils soient fabriqués en version « fermière » par les producteurs eux-mêmes ou en version « laitière » dans les laiteries-fromageries, la méthode de fabrication respecte toujours les cinq mêmes étapes-clés :



- **Le caillage** : après la collecte, le lait est utilisé cru ou pasteurisé (c'est-à-dire chauffé à 74° pendant 30 secondes). Additionné de ferments lactiques et de présure, le lait coagule de quelques heures à 3 jours. Le caillé, qui est composé de protéines et de matières grasses, est alors égoutté et séparé du petit lait, le lactosérum, qui n'entre pas dans la fabrication du fromage.

- **Le moulage** : cette étape détermine la forme du fromage (pyramide, brique, cylindre, bouchon...). Effectué à la louche ou de façon mécanique, le moulage s'effectue dans des moules perforés appelés faisselles.

- **L'égouttage ou ressuyage** : cette étape dure environ 24 heures. Le fromage se libère des derniers restes de « petit lait » contenu dans le caillé. Cette étape importante va déterminer la qualité de conservation du fromage.

- **Le salage** : le sel détermine le goût et la conservation des fromages. Après le moulage, les fromages peuvent également être saupoudrés d'une fine poudre de sel et de charbon végétal. On dit alors que le fromage est cendré.

- **L'affinage** : si les fromages ne sont pas consommés frais, ils poursuivent leur maturation. Les caillés frais sont déposés sur des clayettes en chambre humide et ventilée qu'on appelle le hâloir, et retournés régulièrement à la main. Leur pâte devient de plus en plus ferme et se couvre d'une fine croûte de couleur blanche, jaune ou brune. L'air ambiant présent dans le hâloir aura une influence non négligeable sur la saveur du fromage.

L'AFFINAGE : DU PLUS DOUX AU PLUS GOÛTEUX

L'affinage permet aux saveurs de s'affirmer et aux différences de s'exprimer. En effet, c'est durant cette étape-clé que les fromages de chèvre vont acquérir leur caractère. De la durée d'affinage dépendent le goût, le parfum et la texture des fromages.

Les chèvres frais :

À peine sortis du moule, ils ont une pâte très blanche, tendre et onctueuse.

Après 8 jours d'affinage, la pâte toujours très blanche devient plus homogène et le fromage acquiert un goût caprin subtil.

Après 15 jours d'affinage, une croûte fine qui peut-être blanche, jaune, brune ou bleutée commence à se former sur la surface du fromage mi-sec.

Au bout de 3 à 4 semaines, le fromage sec a une pâte compacte et ferme. Tous les arômes caprins s'y retrouvent concentrés, le goût est plus prononcé.

LES SECRETS DE CONSERVATION DES FROMAGES DE CHÈVRE :

Pour qu'ils gardent tous leurs arômes, il convient de placer les fromages de chèvre dans une boîte hermétique rangée dans le bac à légumes du réfrigérateur. Pour obtenir un fromage bien sec, mieux vaut le mettre à l'étage du milieu sans emballage. Les fromages frais peuvent être sortis au dernier moment. En revanche, les autres variétés exhaleront davantage leurs saveurs si elles passent une heure à l'air ambiant avant dégustation.

UN ART DE VIVRE À LA POINTE DU COUTEAU

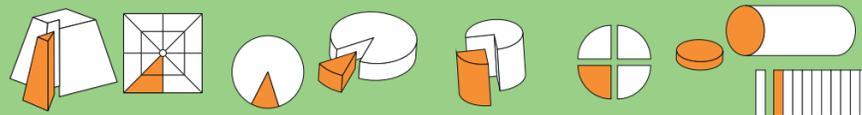
Savoir découper un fromage est bien plus important qu'il n'y paraît ! Si un fromage bien découpé est plus séduisant, plus appétissant, il est aussi meilleur et se conservera mieux. Pour bien goûter un fromage, il faut pouvoir découvrir toutes ses nuances. Chaque invité doit donc pouvoir disposer d'une part allant de la croûte au cœur du fromage. Près de la croûte et de ses moisissures, le goût est plus prononcé.

Les fromages de chèvre se détaillent en :

- **Quartiers pour les formats ronds, les crottins et les bondes**

- **Rondelles pour les bûches et bûchettes**

- **Portions pour les pyramides et « chèvres-boîte »**



UNE MULTITUDE D'ACCORDS POSSIBLES

Plus qu'un interlude entre plat et dessert, ces fromages aux multiples saveurs se prêtent à toutes les interprétations gourmandes pour le plus grand plaisir de nos sens. En toute saison, à tout moment de la journée, les fromages de chèvre mettent du goût dans notre quotidien.

Quel vin choisir ?

C'est le plus souvent un vin blanc qui s'accordera le mieux avec un fromage de chèvre.

Un vin blanc léger, sec ou fruité, sera idéal pour accompagner les chèvres frais. Avec les chèvres secs ou mi-secs qui ont un goût plus affirmé tels que la bûche affinée ou le chèvre-boîte, on choisit un blanc gras et typé, voire moelleux. C'est avec les chèvres mi-secs (c'est-à-dire affinés au moins dix jours) que les accords de terroirs deviennent intéressants, on choisit alors des vins élevés dans la même région, comme par exemple un Sauvignon de la Loire avec un Chavignol.

Un Sancerre ou un Pouilly fumé conviendront aux fromages de la région Centre, un Muscat de Beaume de Venise sera l'allié d'un Banon. Sur un Pélarçon affiné, on ouvrira un vin de Pays d'Oc Chardonnay aux arômes légèrement boisés.

Les adeptes du vin rouge choisiront un vin léger et frais comme le Beaujolais ou le Saumur. Les plus originaux seront séduits par le mariage chic et choc des vins pétillants et du champagne avec des fromages de chèvre.

La valse des pains

Baguette bien fraîche, pain de mie grillé, pain de campagne... il n'y a pas de règles établies. Le chèvre frais avec les pains briochés, légèrement sucrés, est une expérience gustative qui séduira les jeunes palais. Les fromages de chèvre plus secs s'accordent parfaitement sur des tartines grillées de pain plus rustique. Entre les deux, les pains aux raisins, aux noix, aux olives, au sésame et au pavot sont des délices.

Des alliés en cuisine :

S'ils trouvent naturellement leur place dans les cakes, quiches, tartes et pizzas, les fromages de chèvre s'associent parfaitement à des plats plus élaborés, de l'entrée jusqu'au dessert. En entrée, les fromages de chèvre frais s'associent parfaitement au saumon fumé et au jambon cru ou sec. Les fromages de chèvre mi-secs sont les partenaires délicats des recettes de poissons. En sauce par exemple, ils révèlent le moelleux de la chair et soulignent la finesse du goût. Les viandes au contraire s'accommodent davantage des fromages de chèvre au goût plus affirmé : crus pour les carpaccios, en sauce légère associés à la crème fraîche pour la volaille, ou fondus en accompagnement. Les fromages de chèvre peuvent également servir de base pour les farces ; ils accompagnent aussi bien poisson, viande et légumes dans les feuilletés et bricks.

En dessert, ils s'accommodent très bien avec des recettes sucrées-salées notamment lorsqu'ils sont associés au miel, au melon et aux fruits secs. Pour les plus originaux qui veulent tenter le 100% sucré, les fromages de chèvre s'utilisent secs ou frais dans des tartes sucrées, ou même les mousses au chocolat.