**Amuse-bouche**

**Croissants au boudin**

1 pâte feuilletée
5 petits boudins antillais à couper en 3
1 oeuf
Couper la pâte feuilletée en 16
Placer un morceau de boudin et refermer la pâte
Dorer les croissants avec un jaune d’oeuf
Four 200° 15 mn

**Palmiers au chorizo**

1 pâte feuilletée
150g de chorizo
100g d’emmental
1 oeuf

Mixer le tout à étaler sur la pâte
A rouler ensuite en boudin
A filmer et mettre au frigo 1h environ (ou quelques minutes au congélateur)
Découper de fines tranches
Four 180° 15 minutes

**Brochettes**
Billes de Mozarella
Tomates Cerises (rouge, orange, jaune)
Melon
Jambon
Basilic
Mettre un morceau de chaque sur le pic en bois en alternant les couleurs

**Taboulé express**
250 g semoule parfumé
1 boîte de maïs (300g)
1 boîte de thon à la sauce tomate (300g)
1 échalote
4 c à soupe d’huile, 2 c à soupe de vinaigre
Sel, poivre
Mélanger le tout

**Et si on apprenait à déguster un fromage ?**

Publié le 21.10.2013 , mis à jour le 28.10.2022

Contrairement à ce que l’on imagine couramment, la dégustation met en œuvre nos cinq sens et pas seulement le goût. Ceux-ci interviennent à la fois séparément et simultanément, avant, pendant et après la mise en bouche. Démonstration avec un prestigieux fromage au lait cru doté d’une [AOP](https://www.produits-laitiers.com/decryptez-les-signes-de-qualite-des-produits-laitiers/) : le comté.



**La vue**

Avant la mise en bouche, elle permet de reconnaître l’aliment, de déterminer si son aspect est sain et de donner des informations variées. Saviez-vous, par exemple, que certains experts sont capables de deviner le lieu d’affinage d’un comté simplement en observant sa croûte ? Quant à la pâte, sa couleur change [en fonction de la saison](https://www.produits-laitiers.com/question-pas-bete-y-a-t-il-des-saisons-pour-le-fromage/) de fabrication : jaune pour le comté d’été aux arômes fruités, ivoire pour le comté d’hiver plus marqué par le foin. On peut aussi y déceler des sortes de [petits cristaux formés par les amas de tyrosine](https://www.produits-laitiers.com/question-pas-bete-cest-quoi-ces-cristaux-de-sel-dans-mon-fromage/), qui ne se développent que dans certains vieux comtés : la vue donne donc ici une information sur l’âge du fromage.

**L’odorat**

Il en va de même pour l’odorat. Vous avez sans doute remarqué que, quand vous perdez ce dernier, à l’occasion par exemple d’un gros rhume, vous avez du mal à trouver la saveur des aliments. Rien de plus normal : les odeurs perçues via la cavité nasale, avant et pendant la dégustation, font partie intégrante du goût. Pour revenir au comté, ses principales odeurs, avant la mise en bouche, sont regroupées en six grandes familles (lactique, fruitée, torréfiée, végétale, animale et épicée – vous pouvez retrouver cette [roue des arômes sur le site du comté AOP](https://www.comte.com/recettes/)). Elles varient en fonction de l’alimentation des vaches, du terroir, de l’[affinage](https://www.produits-laitiers.com/quest-ce-que-laffinage/)… Une fois ce « premier nez » effectué, on coupe le morceau de comté et on le sent de nouveau : les odeurs évoluent !

**Le toucher et l’ouïe**

Comme l’odorat, le toucher et l’ouïe entrent en jeu deux fois au cours de la dégustation du fromage : quand on le manipule, puis une fois dans la bouche. Le toucher, notamment, donne des indications sur la texture, la fermeté, l’élasticité, la rugosité, le moelleux, la température, la forme, le poids… Élastique et granuleuse pour les comtés jeunes, la pâte devient par exemple de plus en plus souple et onctueuse au fil de l’affinage. Quand on la garde un peu en bouche, son moelleux s’accentue. Quant à l’ouïe, elle donne aussi des informations sur la texture des aliments, grâce aux bruits produits à la découpe ou à la mastication. Pour le comté, c’est au moment de la mise en bouche que l’on peut sentir les fameuses pépites de tyrosine, ces concentrés de saveurs qui craquent délicatement sous la dent avant de fondre sur la langue.

**Le goût**

Le goût, enfin, intervient pendant et après la mise en bouche. Il permet certes de percevoir les saveurs, traditionnellement classées en quatre groupes (salé, sucré, acide et amer), mais l’expérience est polysensorielle car, comme nous l’avons indiqué, d’autres sens sont de nouveau sollicités. En particulier, les arômes sont perçus non grâce à langue mais par la voie nasale, quand on mastique le fromage et que ses parfums remontent dans le nez. Pour comprendre la différence entre saveurs et arômes, vous pouvez effectuer ce simple test : préparez un mélange de sucre en poudre et de cannelle, pincez-vous le nez puis introduisez un peu du mélange dans votre bouche. Tant que le nez est bouché, vous ne sentez que la saveur sucrée ; dès que vous vous débouchez le nez, les arômes de cannelle s’associent au sucre.

Pour finir, n’oubliez pas que les fromages, pour révéler leurs odeurs et leurs arômes, ne doivent jamais être glacés quand on les déguste. S’ils sont conservés au réfrigérateur, il faut les sortir à l’avance : une trentaine de minutes suffisent en été, tandis qu’une à deux heures sont souvent nécessaires en plein hiver. Bonne dégustation !

**Les différents fromages et leurs caractéristiques**

05/09/2014



En France, il existe plus d’un millier de [variétés de fromages](https://www.laboitedufromager.com/types-fromage). Ces variétés peuvent être regroupées en huit grandes familles en fonction de leurs teneurs en eau, en matières grasses et en calcium. Au-delà de la texture, nous pourrions également les distinguer par type de lait (lait de vache, de chèvre, de brebis ou de bufflonne).

 **Les pâtes molles à croûte fleurie**

Les fromages qui appartiennent à cette catégorie sont faits à partir de lait doux de vache et présente une surface crouteuse blanche, neigeuse. Ce sont des fromages qui ont fait l’objet d’un vieillissement rapide, d’environ un mois. Ce qui leur confère une saveur acidulée douce.

L’intérieur du fromage est typiquement doux mais ferme, et varie d’une couleur blanc crème au jaune. La croûte blanche qui les recouvre est due à la pulvérisation d’un champignon à la surface, après les étapes du salage et de l’égouttage.

Les variétés les plus connues des [fromages à pâte molle à croûte fleurie](https://www.laboitedufromager.com/categorie-fromage/fromage/patemollecroutefleurie) sont :

* Le [Brie de Meaux](https://www.laboitedufromager.com/fromage/brie-de-meaux/) se fabrique en cylindre plat (35 à 37 cm de diamètre, 2,5 cm d’épaisseur) pesant 2,6 kg environ, vendu non emballé sur paillon.
* Le [Brie de Melun](https://www.laboitedufromager.com/fromage/brie-de-melun/) est fabriqué en Brie, à Chézy-sur-Marne, en cylindre plat d’environ 27cm de diamètre, 4cm d’épaisseur et pèse environ 1,3 kg.
* Le [Brillat Savarin](https://www.laboitedufromager.com/fromage/brillat-savarin/) est un triple-crème, doux au palais, qui se mange jeune et bien frais. Il est produit dans les régions de Normandie et de Bourgogne.
* Le [Brillat Savarin truffoné](https://www.laboitedufromager.com/fromage/brillat-savarin-truffone/) est un brillat savarin, coupé en 3 parties égales, auquel nous rajoutons une fine couche de truffonnade : un mélange équilibré de truffes d’été et de champignons.
* le [camembert de Normandie](https://www.laboitedufromager.com/fromage/camembert-de-normandie/) est la référence du fromage français. Il est fabriqué en Normandie, et ne peut avoir l’appellation “de Normandie” que s’il respecte le cahier des charges. *Ne pas confondre avec “fabriqué en Normandie”*.
* Le [Chaource](https://www.laboitedufromager.com/fromage/chaource/) est fabriqué dans l’Aube et Yonne, en deux formats, tous les deux cylindriques : l’un d’un poids de 800 g environ, l’autre de 250 g.
* Le [Coulommiers](https://www.laboitedufromager.com/fromage/coulommiers/) est fabriqué en Seine et Marne et s’affine pendant au moins 8 semaines pour les amoureux des cœurs fondants. Il est de couleur jaune paille.
* Le [Jolirond](https://www.laboitedufromager.com/fromage/jolirond/) est fabriqué dans le Nord. Sa pâte est orangée car du [Rocou (colorant alimentaire naturel)](https://www.laboitedufromager.com/quest-ce-que-le-rocou/) est rajouté lors de sa fabrication.
* Le [Neufchâtel](https://www.laboitedufromager.com/fromage/le-neufchatel/) est un fromage très connu car il est souvent fabriqué en forme de coeur. Il est produit en Normandie, dans le Pays de Bray.
* La [Pierre Blanche](https://www.laboitedufromager.com/fromage/pierre-blanche/) est un fromage fabriqué par la ferme du Vinage, qui est situé dans le Nord de la France et qui fabrique également le Jolirond et la Mimolette Jeune. Les fromages de cette ferme sont beaucoup plus doux que les fromages habituellement consommés dans le Nord de la France.

**Les pâtes pressées cuites**

Dans [cette famille](https://www.laboitedufromager.com/les-differentes-familles-de-fromages/), les fromages sont très riches en calcium. Ils sont obtenus à partir d’un lait caillé qui est chauffé à très forte température afin d’accroitre l’égouttage, avant d’être pressé durant le moulage.

Les fromages ici, font l’objet d’un long vieillissement pendant plusieurs mois, dans de grands cylindres.

C’est dans la famille des [fromages à pâte pressée cuite](https://www.laboitedufromager.com/categorie-fromage/fromage/patepresseecuite) que l’on trouve les variétés comme :

* L’[Abondance](https://www.laboitedufromager.com/fromage/abondance/) est une meule de 6 à 12 Kg, à talon concave, avec une durée d’affinage d’au moins 3 Mois, produit en Haute-Savoie.
* Le [Beaufort](https://www.laboitedufromager.com/fromage/beaufort/) provient de Haute-Savoie. Il se présente sous la forme d’une meule qui pèse entre 40 et 60 Kg, avec une croûte concave.
* Le [gruyère Suisse d’alpage](https://www.laboitedufromager.com/fromage/gruyere-suisse-dalpage/) est un fromage produit en Suisse Occidentale, à ne pas confondre avec l’emmental. Celui-ci n’a pas de trou.
* Le [Comté](https://www.laboitedufromager.com/fromage/comte-fruite/) est affiné dans le Jura. Le meilleur affineur est Marcel PETITE. Il peut se déguster à différent stade d’affinage : de 6Mois, à 9Mois (Jeune), ou 16 Mois (fruité), 24 Mois (Vieux), 36 Mois (Très vieux)… ou encore plus vieux.
* L’[Etivaz](https://www.laboitedufromager.com/fromage/etivaz/) a la particularité d’être fabriqué dans un grand chaudron, ce qui lui confère un goût légèrement fumé. Il s’agit d’un fromage au lait cru de vache produit dans les Alpes Vaudoise, en Suisse.
* Le [Pecorino](https://www.laboitedufromager.com/fromage/pecorino/) est produit en Italie, en Sardaigne plus précisément. Il est souvent aromatisé au poivre. Il est fabriqué avec du lait de Brebis.
* Le Parmesan est produit en Italie du Nord, en Lombardie. Il sert souvent dans la cuisine.

**Les pâtes pressées non-cuites**

Les fromages de cette famille sont fabriqués de la même manière que celle des pâtes pressées cuites, sauf que l’étape du chauffage est supprimée. Ce qui en fait des fromages plus riches en eau.

Les [fromages à pâte pressée non cuite](https://www.laboitedufromager.com/categorie-fromage/fromage/patepresseenoncuite) les plus populaires sont :

* Le [bethmale](https://www.laboitedufromager.com/fromage/bethmale/)
* Le [cantal](https://www.laboitedufromager.com/fromage/cantal/) est un grand cylindre pesant environ 43 kg. On le fabrique également dans des formats plus réduits : le petit Cantal (15 – 20 kg) et le Cantalet, (8 – 10 kg).
* Le [Cheddar](https://www.laboitedufromager.com/fromage/cheddar/) est un fromage au lait cru de vache Anglais, produit dans 4 comté du Sud-Ouest de l’Angleterre, qui est souvent produit de manière industrielle avec du Rocou, alors que la manière traditionnelle n’en inclut pas.
* La [Fontina](https://www.laboitedufromager.com/fromage/fontina/) est fabriquée en Italie, dans la vallée d’Aoste. Son nom vient de « fondere » : fondre et du village de Fontinaz depuis le 13ème siècle.
* Le [Gouda](https://www.laboitedufromager.com/fromage/gouda-48-mois/) est un fromage typique du Pays-Bas, fabriqué à base de lait pasteurisé de vache. Il s’agit du fromage le plus consommé en Hollande.
* Le [Luzenac](https://www.laboitedufromager.com/fromage/luzenac/) est un fromage artisanal des Pyrénées Ariégeoises, qui a la forme d’un disque, qui pèse entre 5 et 7 kilogrammes.
* La [Mimolette](https://www.laboitedufromager.com/fromage/mimolette-jeune/) est appelée également Boule de Lille, avec un affinage de 3 Mois pour la Jeune et de 24 Mois pour l’Extra-Vieille.
* Le [morbier](https://www.laboitedufromager.com/fromage/morbier/) est une meule plate à faces planes et à talon légèrement convexe, mesurant environ 35 cm de diamètre sur environ 7 cm de haut, et entre 6 et 8 kg. La durée d’affinage est de minimum 45 jours.
* la [Raclette fermière](https://www.laboitedufromager.com/fromage/raclette-du-jura/) est affinée 2 mois minimum. La grande majorité des fromages à Raclette sont achetés dans le but d’être fondus, mais elle accompagne également très bien les plateaux de Fromages
* le [Reblochon](https://www.laboitedufromager.com/fromage/reblochon-fermier/) se présente sous la forme d’un cylindre plat, d’environ 500 g et qui contient environ 27% de matière grasse sur produit sec.
* le [saint-nectaire](https://www.laboitedufromager.com/fromage/saint-nectaire/) Fermier est recouvert d’une croûte naturelle fleurie avec des taches blanches, jaunes ou rouges selon le stade d’affinage.
* les différentes Tommes : [Tomme Ail des Ours](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-ail-des-ours/) (aromatisé avec l’ail des ours, une plante à fleurs blanches qui pousse en masse dans les endroits ombragés) ; [Tomme Crayeuse](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-crayeuse/) ; [Tomme de chèvre](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-de-chevre/) (des Pyrénées et de Savoie) ; Tomme de Montagne (fabriqué en Haute Savoie) ; [Tomme de Savoie](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-de-savoie-igp/) IGP ; [Tomme de Vache des Pyrénées](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-de-vache-des-pyrenees/) ; [Tomme Mixte des Pyrénées,](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-mixte-des-pyrenees/) [Tomme des Allobroges](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-des-allobroges/), [Tomme brossée à la bière](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-brossee-a-la-biere/) et [Tomme de Montagne Dent du Chat](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-de-montagne-dent-du-chat/).

**Les pâtes molles à croûte lavée**

Ces fromages sont faits à partir du lait de vache et ne subissent ni chauffage ni pressage. Ils sont lavés fréquemment durant le processus de vieillissement, ce qui empêche la formation de croûtes superficielles, mais favorise l’apparition d’une croûte naturelle couleur orangée.

Les [fromages à pâte molle à croûte lavée](https://www.laboitedufromager.com/categorie-fromage/fromage/patemolleacroutelavee) les plus célèbres sont :

* le [Bergues Torchon](https://www.laboitedufromager.com/fromage/bergues-torchon/) est un fromage au lait cru de vache, fabriqué dans le Nord de la France. C’est l’un des fromages les plus maigres avec uniquement 20% de matières grasses sur le produit fini.
* le [Carré du Vinage](https://www.laboitedufromager.com/fromage/carre-du-vinage/) est fabriqué dans le Nord à Roncq, par la ferme du Vinage.
* le [Curé Nantais](https://www.laboitedufromager.com/fromage/cure-nantais/) n’est produit qu’en Loire-Atlantique, par la fromagerie du Curé Nantais.
* le [Langres](https://www.laboitedufromager.com/fromage/langres/), produit en Haute-Marne, est un proche cousin de l’Epoisses. Il a une cavité qui le caractérise (appelé “Fontaine”), du fait qu’il ne soit jamais retourné pendant son affinage. Il est “lavé” au “rocou”, ce qui lui donne sa couleur orangée.
* l’Epoisses
* le [Livarot](https://www.laboitedufromager.com/fromage/livarot/) est produit dans le Calvados. Il prend le nom de “Colonel” en raison des 5 lanières (appelé aussi “laîches”) qui l’entourent.
* le [Maroilles](https://www.laboitedufromager.com/fromage/maroilles/) est fabriqué à Thiérache (dans le Nord). Il est surnommé “le plus fin des fromages fort”.
* le [mont d’Or,](https://www.laboitedufromager.com/fromage/mont-d-or/) ou vacherin, est produit dans le Haut-Doubs. Il peut se consommer froid ou chaud.
* le [Munster](https://www.laboitedufromager.com/fromage/munster-fermier/) Fermier fabriqué en Alsace, sous la forme d’un cylindre de 13 à 19cm de diamètre. Il est assez odorant, et présente en bouche des arômes d’une grande finesse.
* le [Pont l’Evêque](https://www.laboitedufromager.com/fromage/pont-leveque/) est produit dans l’Eure. Il a une croûte jaune orangé à jaune pâle, et se présente sous forme carrée.
* le [Soumaintrain](https://www.laboitedufromager.com/fromage/soumaintrain-fermier/) est fabriqué en Bourgogne. Jeune, il a une légère amertume que l’on devine. Plus il est affiné, et plus son amertume ressort.
* le [Taleggio](https://www.laboitedufromager.com/fromage/taleggio/) est produit en Italie, dans la région de Lombardie. Sa caractéristique est son empreinte apparente sur le fromage, qui est un gage de qualité : il s’agit de 4 lobes du “Consorzio Tutela Taleggio”.
* le [Reblochon](https://www.laboitedufromager.com/fromage/reblochon-fermier/)
* le [Vieux Lille](https://www.laboitedufromager.com/fromage/le-vieux-lille/) est à pâte molle à croûte lavée rouge-orangé. Il s’agit d’une pâte de Maroilles. Il a une légère odeur d’ammoniaque, et il est produit dans le Nord de la France.

**Les pâtes persillées**

Communément appelés fromages bleus du fait de leur apparence caractéristique en cette couleur, qui est due à l’injection d’une moisissure bleue (ou verte) qui persille la pâte, les éléments de cette famille proposent un arôme d’une intense âcreté.

Les [fromages à pâte persillée](https://www.laboitedufromager.com/categorie-fromage/fromage/patepersille) les plus connus sont :

* le [Bleu d’Auvergne](https://www.laboitedufromager.com/fromage/bleu-dauvergne/) est produit dans le Puy de dôme par la GAEC Croix de Chazelles. Il contient au minimum 28% de matière grasse. Moulé en forme de cylindre plat, de 8 à 10 cm de haut et de 20 cm de diamètre, il pèse de 2 à 3 kg. Il est vendu enveloppé de papier aluminium.
* le [Bleu de Bonneval](https://www.laboitedufromager.com/fromage/bleu-de-bonneval/) est produit dans la vallée de la Maurienne (en Savoie), et est couvert d’une croûte naturelle fleurie.
* le [Bleu de Gex](https://www.laboitedufromager.com/fromage/bleu-de-gex/) (ou Bleu du Haut-Jura ou Septmoncel) se présente sous la forme d’une meule, d’un poids d’environ 7,5 kg et est produit dans le Haut-Jura.
* le [Bleu des Causses](https://www.laboitedufromager.com/fromage/bleu-des-causses/) est produit dans la région des Causses et se présente sous la forme d’un cylindre plat d’un poids de 2 à 3 kg.
* le [Bleu du Vercors](https://www.laboitedufromager.com/fromage/bleu-du-vercors-bio/) est produit dans le Massif du Vercors
* la [Fourme d’Ambert](https://www.laboitedufromager.com/fromage/fourme-dambert/)
* la [Fourme de Montbrison](https://www.laboitedufromager.com/fromage/fourme-de-montbrison/) est produit à Sauvain, en Loire. On la reconnaît à sa forme très particulière : c’est un cylindre plus haut que large, pesant environ 2,5 kg.
* le [Gorgonzola crémeux](https://www.laboitedufromager.com/fromage/gorgonzola-cremoso-aop/) est un fromage italien fabriqué en Lombardie.
* le [Roquefort](https://www.laboitedufromager.com/fromage/roquefort/) est produit de façon artisanale dans l’Aveyron par Carles à partir de lait cru de brebis.
* Le [Stilton Bleu](https://www.laboitedufromager.com/fromage/stilton-bleu-igp/) est un fromage au lait pasteurisé de vache, produit en Angleterre, dans l’un des 3 comtés de Leicestershire, Derbyshire et Nottingamshire.

**Les fromages frais ou à croûte naturelle au lait de Vache**

Il s’agit de fromages qui n’ont pas été suffisamment égouttés et qui n’ont pas du tout été affinés (vieillis).

Habituellement non salés, ces fromages très doux sont obtenus à partir d’un lait caillé qui est obtenu après une longue période d’épaississement du lait d’origine. Ces fromages sont blancs et contiennent beaucoup d’eau.

Concernant les fromages à croûte naturelle au lait cru de Vache, nous pouvons citer les 2 plus connus :

* Le [Saint-Marcellin](https://www.laboitedufromager.com/fromage/saint-marcellin/) IGP est un fromage type d’Isère, qui peut se déguster aussi bien chaud que frais. Plus il est crémeux, et plus il fait ressortir toutes ces saveurs.
* Le [Saint-Félicien](https://www.laboitedufromager.com/fromage/saint-felicien/) est un cousin du Saint-Marcellin, mais avec une fabrication double crème, ce qui lui confère un goût beaucoup plus doux. Il peut également être dégusté chaud.

**Les fromagers fondus**

Ce sont des fromages qui sont issus d’un mélange de fromages existants entre eux, ou avec d’autres matières alimentaires telles que la crème, le lait, ou des matières grasses comme le beurre. Ils peuvent être également assaisonnés avec des épices, des herbes ou de l’ail.

**Les fromages de chèvre**

Leur principale caractéristique est qu’ils sont faits à partir du [lait de chèvre](https://www.laboitedufromager.com/categorie-fromage/fromage/chevre/). Il s’agit donc d’une famille transversale dont les membres peuvent se trouver dans toutes les familles présentées ci-dessus. L’on distingue entre autres :

* le [chabichou](https://www.laboitedufromager.com/fromage/chabichou-du-poitou/)
* l’[Anneau du Vic Bilh](https://www.laboitedufromager.com/fromage/anneau-vic-bilh/) est produit dans le midi-pyrénées.
* le [Bichonnet](https://www.laboitedufromager.com/fromage/bichonnet/) est un fromage fermier au lait cru de chèvre produit dans les Hautes Pyrénées, par Annick et Pierre.
* la [Briquette](https://www.laboitedufromager.com/fromage/briquette/) du Lot et Garonne est produit par Monique, qui travaille les terres en Agriculture biologique.
* le [Carré blanc](https://www.laboitedufromager.com/fromage/carre-blanc/) est un fromage au lait entier de chèvre, produit en Touraine. Sa pâte blanche ou ivoire est recouverte d’une croûte naturelle, fine et fleurie.
* le [Chabichou](https://www.laboitedufromager.com/fromage/chabichou-du-poitou/)
* le [Charolais](https://www.laboitedufromager.com/fromage/le-charolais/) a une forme cylindrique verticale, fabriqué en Bourgogne. Il a une pâte de couleur crème, avec une texture sèche et cassante. Des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître en cours d’affinage.
* le [Cosne du Morvan](https://www.laboitedufromager.com/fromage/cosne-du-morvan/) se présente sous la forme d’un cône d’environ 1Kg. Il est fabriqué en Bourgogne, avec du lait cru.
* le [Crottin de Chavignol](https://www.laboitedufromager.com/fromage/crottin-de-chavignol/)
* le [Crottin de cocumont](https://www.laboitedufromager.com/fromage/crottin-fermier-de-cocumont/) est un fromage frais, produit dans le Lot et Garonne par Jean-François.
* le [Pélardon](https://www.laboitedufromager.com/fromage/pelardon/%22%20%5Ct%20%22_blank) est produit en Lozère par la Fromagerie des Cévennes. Sa croûte est fine. Sa pâte est de couleur blanche à ivoire, de texture homogène. Sa forme est celle d’un cylindre à bord arrondi d’environ 2,2 à 2,7 cm de hauteur et de 6 à 7 cm de diamètre. Il pèse un peu plus de 60 grammes.
* le [Picodon](https://www.laboitedufromager.com/fromage/picodon/) est produit dans la Drôme.
* le [Pouligny-Saint-Pierre](https://www.laboitedufromager.com/fromage/pouligny-saint-pierre-aop/) AOP a une forme pyramidale et est produit dans l’Indre. Il a un léger duvet qui se forme à l’affinage, et se déguste autant frais qu’après plusieurs semaines d’affinage.
* le [Selles sur Cher](https://www.laboitedufromager.com/fromage/le-selles-sur-cher/) se reconnaît à sa pâte molle de couleur blanche et à sa croûte naturelle cendrée à la poudre de charbon de bois. Il est fabriqué en Indre.
* le [Sainte-Maure-de-Touraine](https://www.laboitedufromager.com/fromage/sainte-maure-de-touraine/) a la particularité d’être traversée d’une paille de Seigle gravée au nom de l’appellation et attestant l’origine de la fabrication. Il se présente sous la forme d’une bûche allongée, d’un poids minimum de 250 g. C’est un fromage de chèvre produit dans la région de Touraine, mais seul le  ” Sainte−Maure de Touraine” bénéficie de l’AOC.
* la [Taupinière](https://www.laboitedufromager.com/fromage/taupiniere/) est produit dans le Lot et Garonne par Monique.
* la [Tomme de chèvre](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-de-chevre/) est un fromage fermier produit dans les Pyrénées, dans la Vallée d’Aspe.
* la [Tomme de chèvre de Savoie](https://www.laboitedufromager.com/fromage/tomme-de-chevre-de-savoie/) est affiné par Joseph Paccard.
* le [Valençay](https://www.laboitedufromager.com/fromage/valencay/) AOP ou Pyramide Fermière a une forme de pyramide tronquée, avec une base carrée de 6,5 cm de côté. Il est fabriqué en Indre et Loire.

**Les fromages au lait de brebis**

Les brebis produisent quotidiennement 2 fois moins de lait que les chèvres, par contre le [lait de brebis](https://www.laboitedufromager.com/categorie-fromage/fromage/brebis/) est deux fois plus riche qu’un lait de vache et de chèvre. Elles produisent environ 1,5Kg de lait. Les races de brebis qui produisent du lait sont : la lacaune ; la basco-béranaise ; la manech ; la corse.

* le [Saulzais](https://www.laboitedufromager.com/fromage/saulzais/%22%20%5Ct%20%22_blank) est produit dans le Lot et Garonne par Jean-François Baudet. Il tire son nom de la commune. Il est onctueux et sa croûte naturelle donne un aspect proche des chèvres.
* La [Tomme de Brebis du Pays Basque](https://www.laboitedufromager.com/fromage/ossau-iraty-aop/) est un fromage au lait cru de Brebis, qui peut être vendu “de plaine” lorsqu’il est fabriqué avec du lait d’hiver, ou “d’estive” si le lait a été produit en été, ce qui lui confère un goût beaucoup plus prononcé. Cette tomme est plus ferme et plus sèche que celle du Béarn.
* la [Tomme de Brebis du Béarn](https://www.laboitedufromager.com/fromage/ossau/) est un fromage au lait cru de Brebis, à pâte pressée non cuite qui est affiné pendant 2 et 12 Mois. Cette tomme a une bonne longueur en bouche, et a une texture plus tendre.

**Le Fromage blanc**

Il s’agit du fromage le plus maigre et conseillé par la majorité des diététiciens. Le fromage blanc est fabriqué à partir de fromage non affiné, par ajout de ferments et de présure de lait, mais dont la fermentation est vite arrêtée. Il peut servir aussi bien de dessert que d’ingrédient pour la cuisine.

**Les fromages végétaux ou vegans**

Il faut rappeler que nous ne pouvons pas appeler ça du “fromage”, mais plutôt du “vromage” car il n’est pas fabriqué à base de matières laitières (terme qui ne s’emploie que lorsque le produit provient de glandes mammaires des mammifères femelles).

Le vromage est de plus en plus présent dans les foyers afin de remplacer le fromage, et de commencer à ne consommer que des produits à base de végétaux.

Proposition d’une sélection de 12 fromages pour la dégustation

* 1°) Comté 6 mois – 2°)  18 mois – 3°) Tome de la mer – 4°) Badennois – 5°) Galet Céladon (spiruline) – 6°) Brie de Meaux - 7°) Camembert de Normandie – 8°) Morbier – 9°) Munster fermier – 10°) Tome de brebis - 11°) Ecrou fermier – 12°) Fourme d’Ambert

Voir les vins les plus appropriés à associer : penser blanc – rouge et cidre