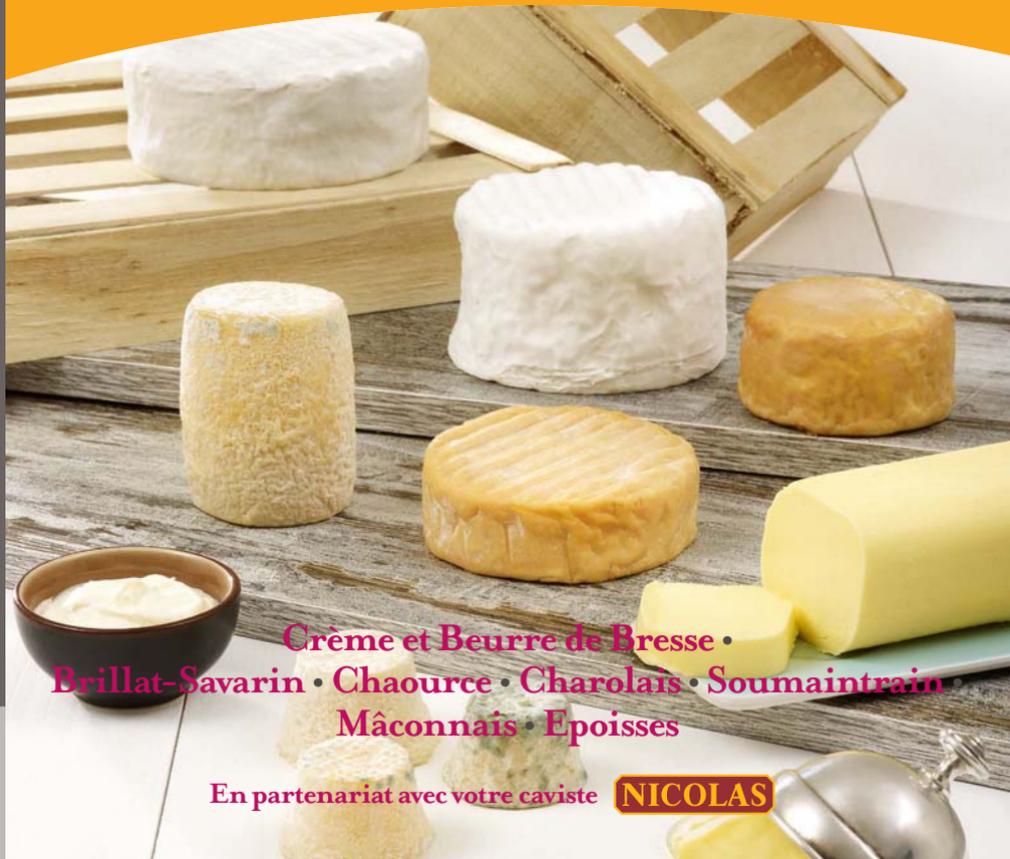


Les fromages de Bourgogne vous font passer à table !



Crème et Beurre de Bresse •
Brillat-Savarin • Chaource • Charolais • Soumaintrain •
Mâconnais • Epoisses

En partenariat avec votre caviste

NICOLAS

Sommaire

Crème de Bresse et Beurre de Bresse	<i>Page 4</i>
Brillat-Savarin de Bourgogne	<i>Page 8</i>
Chaource	<i>Page 12</i>
Charolais	<i>Page 16</i>
Soumaintrain	<i>Page 20</i>
Mâconnais	<i>Page 24</i>
Époisses	<i>Page 28</i>

Cette publication est destinée à vous faire connaître sept produits laitiers bourguignons de qualité. Ils bénéficient des labels d'Appellation d'origine protégée (AOP) ou sont en cours d'homologation.

La Crème de Bresse et le Beurre de Bresse, le Brillat Savarin de Bourgogne, le Chaource, le Charolais, l'Époisses, le Mâconnais et le Soumaintrain sont fortement associés à la géographie et aux terroirs de Bourgogne et concourent au succès de sa gastronomie.

Consommés naturels ou cuisinés, vous en apprécierez les goûts fruités, de noisette, de champignons et de sous-bois dont les arômes persistent en bouche.

Excellentes dégustations !

Crème de Bresse et Beurre de Bresse



Au 19^{ème} siècle, le Beurre de Bresse est déjà renommé comme l'atteste cette remarque de l'écrivain Henry James lors de sa visite dans la région « Ce beurre était pure poésie, et j'en mangeai une livre ou deux ». La crème de Bresse contribue à la naissance d'une véritable tradition culinaire, développée par les cuisinières de la bourgeoisie surnommées les mères lyonnaises.

La Crème de Bresse et le Beurre de Bresse tirent leur notoriété de la région naturelle portant ce même nom. Cette plaine bocagère légèrement vallonnée, bénéficie d'un climat propice au développement d'un système de polyculture-élevage, associant l'herbe et le maïs. Très tôt, l'élevage laitier avec celui des volailles, occupent une place importante au sein de cette économie traditionnelle bressane. La transformation fermière de la crème en beurre permet progressivement d'exporter ces produits au-delà des frontières de la Bresse. Et lorsque les premières beurreries coopératives font leur apparition, au début des années trente, elles développent un réel savoir-faire, permettant à ces produits de terroir de traverser le temps tout en préservant leur typicité.

caractéristiques

La Crème de Bresse se caractérise par sa richesse et son goût mêlant des notes lactées, légèrement acidulées. Sa lente maturation biologique favorise le développement d'arômes subtils et révèlent les saveurs du terroir bressan. Élaboré en baratte traditionnelle,

le Beurre de Bresse est marqué par sa texture souple et aérée le rendant facile à tartiner. La flore des prairies est à l'origine de sa couleur qui évolue dans la saison. Son fondant en bouche et sa bonne tenue à la cuisson sont appréciés des cuisiniers.

signe de qualité ou d'origine

La Crème de Bresse et le Beurre de Bresse bénéficient de l'AOC depuis 2012. Ils sont en cours d'homologation comme AOP auprès de l'Union Européenne.

Les lieux de production de la Crème de Bresse et du Beurre de Bresse



Zone de production de la
Crème et du Beurre de Bresse

- 1 Laiterie de Bresse**
60, route des Charmettes - 71480 Varennes-Saint-Sauveur - Tél. : 03 85 76 33 50
laiteriedebresse@laiteriedebresse.fr / www.labressane.fr
- 2 Beurrerie Coopérative de Foissiat Lescheroux**
700, Route de Jayat - 01340 Foissiat - Tél. : 04 74 52 38 32
claiterie-foissiat@wanadoo.fr / www.laiterie-lecoqdor.fr
- 3 Laiterie Coopérative de Etrez-Beaupont**
367, route de Montrevel - 01340 Etrez - Tél. : 04 74 25 41 86
contact@laiterie-etrez.com / www.laiterie-etrez.com

infos pratiques

Syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse
Tél. : 04 74 45 47 04 / l.jullian-binard@ain.chambagri.fr

Poularde à la Crème de Bresse

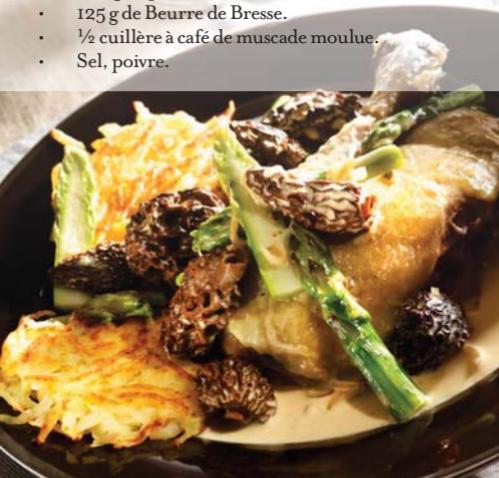
Plat principal • Elaboré

Ingrédients pour 4 personnes

- Une poularde.
- 500g de Crème fraîche épaisse de Bresse.
- 200 g de morilles fraîches ou déshydratées.
- 300 g de pointes d'asperges vertes.
- Deux échalotes.
- Une noix de Beurre de Bresse.
- Un bouquet garni.

Pour les galettes parmentières au Beurre de Bresse

- 500g de pommes de terre.
- 125 g de Beurre de Bresse.
- ½ cuillère à café de muscade moulue.
- Sel, poivre.



Préparation

Plongez la poularde entière dans 3 litres d'eau légèrement salée, ainsi que le bouquet garni, laissez mijoter à feu doux durant 2 heures.

Pendant ce temps, réalisez les galettes parmentières, épluchez et râpez finement les pommes de terre, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade. Mélangez-les au Beurre de Bresse fondu, puis cuisez-les dans des petites poêles bien chaudes.

Si vous utilisez des morilles déshydratées, réhydratez-les dans une casserole avec de l'eau, faites bouillir 2 minutes, égouttez et lavez-les bien. Si elles sont fraîches, nettoyez-les soigneusement. Plongez les pointes d'asperges 3 minutes dans de l'eau bouillante. Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes avec le Beurre de Bresse, et incorporez les morilles, laissez cuire quelques minutes à feu moyen. Puis ajoutez les asperges et la Crème de Bresse. Rectifiez l'assaisonnement selon vos désirs, et réservez.

Égouttez la poularde, découpez-la en morceaux et nappez-la de sauce. Servez avec les galettes parmentières.



LE CONSEIL DE VOTRE CAVISTE

NICOLAS

Nuits-Saint-Georges - Albert Bichot

Robe brique, nez qui s'ouvre sur des notes fumées, de réglisse, confiturations, de cerise noire, de noyau et de kirsch. Rond, du caractère, note épicées.

Brillat-Savarin de Bourgogne



Le Brillat-Savarin a été créé vers 1930 par Henri Androuët, père du célèbre fromager. Originaire de Normandie, la production s'est déplacée vers l'Île-de-France et la Bourgogne. Sa version affinée est essentiellement produite en Bourgogne depuis une cinquantaine d'années.

Il doit son nom au célèbre gastronome Jean Anthelme Brillat Savarin, auteur de *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*, qui disait d'ailleurs : « Un repas sans fromage est comme une belle à qui il manque un œil. »

caractéristiques

Le Brillat-Savarin de Bourgogne est un fromage enrichi en crème à pâte molle, lactique, blanche et onctueuse, dont la saveur rappelle celle du beurre ou encore de la crème de lait lorsqu'il est affiné se forme une-à-croûte fleurie, blanche à crème, à duvet blanc. Cette flore lui confère alors une saveur fruitée, relevée par une légère acidité qui s'estompe tout au

long de l'affinage. Il libère en bouche des arômes de bois et de noisette.

Le Brillat-Savarin de Bourgogne se déguste jeune et bien frais; Pierre Androuët (2002) le préfère « affiné sans excès, il est simplement délicieux. » Fondant dans la bouche, parfumé, à savourer avec un champagne ou un léger Passe-tout-grains.

signe de qualité ou d'origine

Forts de la réputation établie depuis une cinquantaine d'années et de leur savoir-faire fromager, des producteurs se sont réunis dans une démarche collective de protection du Brillat-Savarin de Bourgogne.

Cette démarche collective est en train d'évoluer vers une demande d'IGP (Indication Géographique Protégée).

Les lieux de production du Brillat-Savarin de Bourgogne



- 1 Fromagerie Lincet***
15, rue de la Quennevelle - 89100 Saligny - Tél. : 03 86 97 83 97
fromagerie@lincet.com / www.fromagerie-lincet.com
- 2 Fromagerie Delin***
6, rue des Maizières - 21640 Gilly-les-Cîteaux - Tél. : 03 80 62 87 20
contact@fromagerie-delin.com / www.fromagerie-delin.com
- 3 Fromagers en Bourgogne***
7, rue Boiret - 71350 Verdun-sur-le-Doubs - Tél. : 03 85 91 52 43
svernizeau@fromagers-en-bourgogne.fr
- 4 Laiterie Maurice Girard**
La Grange des Champs - 71210 Torcy - Tél. : 03 85 73 92 22
girard@fromagerie-girard.fr / www.fromagerie-girard.fr

infos pratiques

Groupement de promotion du Brillat Savarin de Bourgogne. Membres identifiés par*
Maison des industries alimentaires de Bourgogne
4, bd Jean Veillet - BP 46524 - 21065 Dijon cedex
Tél. : 03 80 70 27 27 / brillat-savarin@ariabourgogne.fr / www.bourgogne-iaa.com

recette

Mille-feuille de céleri et truffes noires au Brillat-Savarin de Bourgogne

Entrée • Facile

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Brillat-Savarin de Bourgogne affiné.
- 1 céleri boule.
- 60 g de truffe noire.
- 1/4 de litre d'huile.
- 200 g de roquette.
- 3 cuillères à soupe de vinaigrette.
- Sel, poivre.

Préparation

Épluchez la boule de céleri, la nettoyez et la couper en tranches de 3 mm d'épaisseur.

À la poêle et sans coloration, cuisez lentement ces tranches et gardez-les légèrement croquantes. Assaisonnez et posez sur un linge.

Dans une petite terrine, préalablement chemisée de papier-film; intercalez le céleri, le Brillat-savarin coupé en fines tranches et la truffe taillée en fines lamelles.

Montez ainsi le mille-feuille, pressez et réservez 2h au réfrigérateur. Démoulez ce marbré et taillez en tranches.

Accompagnez ce mille-feuille d'une salade de roquette.

Recette conçue par Vincent Maillard
Hostellerie de Lavernois (21200)



LE CONSEIL DE VOTRE CAVISTE

NICOLAS

Château de Beauregard, Vignes de Chaintreuil
- Joseph Burrier, Pouilly-Fuissé

Nez aux notes minérales et boisées. Équilibré,
franc avec une pointe briochée.

Chaource



Le Chaource tient son nom du village de Chaource situé dans l'Aube. Les premières traces de sa présence remontent au XIV^e siècle : Philippe le Bel, de passage à Chaource, se le serait fait présenter, tandis que Marguerite de Bourgogne l'exigeait déjà à sa table...

À l'origine destiné à la consommation familiale, le fromage de Chaource a acquis sa notoriété au cours du XIX^e siècle. Fabriqué dans les fermes, il était alors ramassé par des négociants pour être revendu sur les marchés régionaux et ceux des grandes villes comme Paris ou Lyon.

caractéristiques

Le fromage de Chaource est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier. Le caillé est versé dans des moules percés qui vont permettre un égouttage spontané et lent du fromage et vont lui donner sa forme, en cylindre plat. Après démoulage, le Chaource est ensuite salé, séché, puis affiné pendant une période

d'au moins quatorze jours.

Sa pâte est légèrement salée, onctueuse, souple et assez ferme, et il dégage une légère odeur de champignon et de crème. Plus il est affiné et plus il devient crémeux sur l'extérieur, développant ainsi des saveurs et arômes plus contrastés et typés.

signes de qualité ou d'origine



Le fromage Chaource bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1970. Il bénéficie également de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996.

Les lieux de production du Chaource



Zone de production
AOC du Chaource

- ① **Fromagerie Lincet**
15, rue de la Quenneville - 89100 Saligny
Tél. : 03 86 97 83 97
contact@lincet.com / www.fromagerie-lincet.com
- ② **Nouvelle Fromagerie de Vaudes**
Grande Rue - 10260 Vaudes
Tél. : 03 25 40 92 33
contact@lincet.com / www.fromagerie-lincet.com
- ③ **Fromagerie d'Auxon**
206, rue du Péage - 10130 Auxon
Tél. : 03 25 42 12 91
contact@fromagerie-auxon.fr / www.fromagerie-auxon.fr
- ④ **Fromagerie de Mussy**
30, route de Maisons les Chaource - 10210 Chaource
Tél. : 03 25 73 24 35
contact@fromageriedemussy.com / www.fromageriedemussy.com
- ⑤ **GAEC des Tourelles**
Le Mesnil Saint Georges - 10130 Ery le Château
Tél. : 03 25 70 52 66
- ⑥ **GAEC Leclere**
4 rue des Sablons - 89570 Soumaintrain
Tél. : 03 86 56 31 06
gaecl.leclere@wanadoo.fr
- ⑦ **Ets Morel - Haettel**
105, avenue Pierre Brossolette - 10000 Troyes
Tél. : 03 25 73 10 44
- ⑧ **Sarl Ozérée**
Les Halles de l'Hôtel de Ville - 10000 Troyes
Tél. : 03 25 73 72 25
- ⑨ **EURL Fromagerie Pouillot**
Les Halles de l'Hôtel de Ville - 10000 Troyes
Tél. : 06 79 75 92 77
julien.pouillot@wanadoo.fr

infos pratiques

Syndicat de défense du fromage de Chaource

Siège : Hôtel de Ville - 10210 Chaource

Correspondance : Grande Rue - 10260 Vaudes - Tél. / Fax : 03 25 49 90 48 - syndicat-chaource@sfr.fr / www.fromage-chaource.fr

recette

Cromesquis au Chaource

Tabas ou entrée • Facile

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Chaource de 450-500 g affiné.
- 50 g de beurre de Bresse.
- 1 petite pomme.
- 5 cl de Marc de Champagne.
- 3 oeufs entiers extra frais.
- 80 g de farine tamisée.
- 80 g de chapelure très fine.
- Huile à friture.
- 80 g de graines de sésame réduites en poudre.

Préparation

Écroûtez le Chaource, mettez-le dans un saladier. Découpez la pomme en dés sans l'éplucher. À feu vif, faites revenir les cubes de pomme dans le beurre de Bresse. Lorsque les pommes commencent à prendre de la couleur, flambez-les avec le Marc de Champagne. Laissez refroidir.

Malaxez le Chaource du bout des doigts en y ajoutant les pommes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Prenez 4 assiettes creuses. Dans l'une, cassez les oeufs. Dans l'autre versez la farine tamisée. Dans la 3^{ème} versez la poudre de sésame. Dans la dernière versez la chapelure.

Confectionnez des petites billes de pâte de Chaource. Roulez-les dans la farine tamisée. Passez-les à l'oeuf. Terminez-les dans la poudre de sésame. Laissez-les au frais 1 heure avant de répéter l'opération. Terminez par un dernier passage à l'oeuf, puis dans la chapelure. Au dernier moment, faites frire les petits cromesquis, 2 à 3 minutes dans une huile chaude à 180 °C. Egouttez-les sur un papier absorbant. Servez à l'apéritif accompagné de miel ou en entrée avec une salade verte bien assaisonnée.



LE CONSEIL DE VOTRE CAVISTE

NICOLAS

Bourgogne Chardonnay A.O.C.

Nez d'amande fraîche, de vanille.
Équilibré, du grain, bonne allonge tendue,
finale sapide, franc.

Charolais



Dès le XVI^e siècle, la présence de grands domaines a conduit les gens sans terre, les manouvriers, les métayers à élever « la vache du pauvre » : quelques chèvres dans les rares « communaux » et sur les larges chemins ruraux du Charolais. Ils fabriquent avec leur lait le fromage Charolais, qui prend une large place dans l'alimentation paysanne.

caractéristiques

Le Charolais est fabriqué au lait cru de chèvre. Sa forme caractéristique est haute et légèrement bombée comme un tonnelet. C'est un gros fromage de 280 g. La pâte du Charolais doit être blanche, souple, tendre et onctueuse.

Elle est fraîchement parfumée ou au contraire porteuse d'arômes plus affirmés avec l'âge. Elle est recouverte d'une croûte crème ou bleutée.

Le Charolais se déguste sur une tranche de pain de campagne.

signes de qualité ou d'origine

Le fromage Charolais bénéficie de l'AOC depuis 2009. Il est en cours d'homologation comme AOP auprès de l'Union Européenne.

Les lieux de production du Charolais

GAEC Agribreuil

Le Quart - 71230 Pouilloux
Tél. : 03 85 79 16 18

Laiterie Bernard (M. Bernard)

71250 Saint-Vincent-des-Prés
Tél. : 03 85 59 61 87

SCEA des Bois de Vaux (Mme Le Du)

71220 SUIN - Tél. : 03 85 24 75 08

GAEC des Cantiaux (Mme Vaizand)

71800 Saint-Germain-en-Brionnais
Tél. : 03 85 70 68 63

M. et Mme Sébastien Chaize

Le Colombier - 42310 Sail-les-Bains
Tél. : 04 77 64 14 35

Mme Régine Chalumot

Les Bragnys - 71760 Issy-l'Evêque
Tél. : 03 85 24 93 56/06 12 27 82 24

EARL de la Chèvre Céronnaise

Les Jumatis - 71110 Céron
Tél. : 03 85 25 18 67

GAEC de la Chèvrerie des Filletières

71390 Chenôves - Tél. : 03 85 44 02 92

M. Fabrice Cuisinier

Les Places - 71340 S'-Bonnet-de-Cray
Tél. : 03 85 84 19 56

GAEC Gateau

La Boiterie - 71120 Viry - Tél. : 03 85 24 15 74

EARL des Guillaumins

71130 Neuvy-Grandchamp - Tél. : 03 85 84 21 42

GAEC Mathieu-Chevalier

71430 Saint-Vincent-Bagny - Tél. : 03 85 70 40 88

M. Loïc Orjebin - Ferme de Blanet

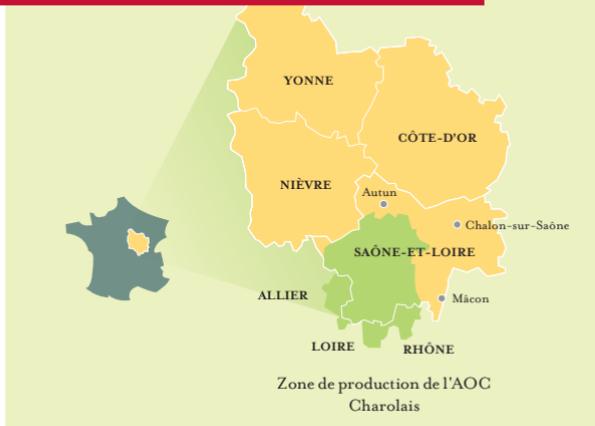
Blanet - 71250 Donzy-le-National
Tél. : 03 85 59 88 95

SARL La Racotière (M. Sivignon, affineur)

71420 Gélénard - Tél. : 03 85 79 25 38

Fromagerie Chevenêt

100 rue du Bourg - 71870 Hurigny
Tél. : 03 85 34 84 78



GAEC Rizet et Fils

Le Montot - 71420 Oudry - Tél. : 03 85 70 22 48

GAEC de Selore (M. et Mme Renaud)

71 600 Saint-Yan - Tél. : 03 85 84 97 04

GAEC des Verts Prés (M. et Mme Copier)

71 740 Tancon - Tél. : 03 85 26 35 99

Ferme de Ressins

Ecole Ressins - 42720 Nandax
Tél. : 04 77 65 37 58

EARL Moine

Les Places 71190 Thil sur Arroux
Tél. : 03 85 54 26 74

infos pratiques

Syndicat de défense du fromage Charolais

59, rue du 19 mars 1962 - BP 522 - 71010 Mâcon Cedex - Tél. : 03 85 29 56 14 - Fax : 03 85 29 56 62
Courriel : vmarguin@sl.chambagri.fr

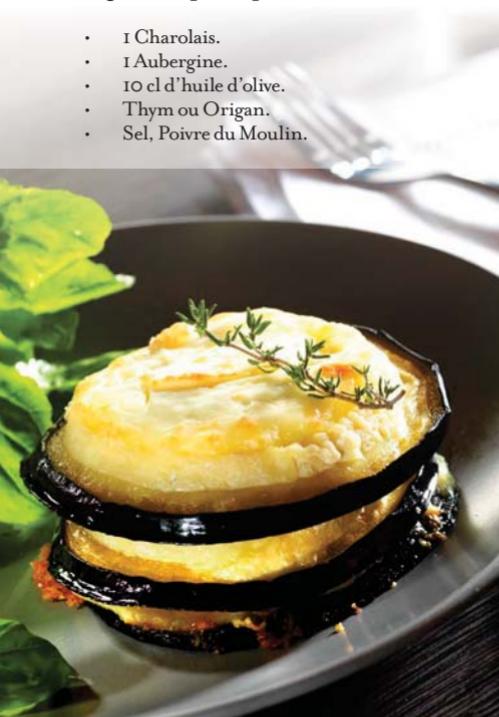
recette

Médallions d'aubergine grillée au Charolais

Entrée ou accompagnement • Très facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Charolais.
- 1 Aubergine.
- 10 cl d'huile d'olive.
- Thym ou Origan.
- Sel, Poivre du Moulin.



Préparation

Allumez le four en position grill.
Lavez l'aubergine, ôtez le pédoncule et ne la pelez pas. Coupez-la en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur.

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Versez l'huile d'olive dans une coupelle. Badigeonnez les rondelles d'aubergine des 2 côtés avec un pinceau ou versez un mince filet sur chacune.

Posez-les sur la plaque du four. Salez, poivez. Faites dorer les aubergines au four, environ 3 minutes de chaque côté. Ne les laissez pas sans surveillance.

Coupez le Charolais en fines rondelles. Posez une rondelle de fromage sur chaque rondelle d'aubergine. Parsemez de thym ou d'origan. Enfournez environ 2 minutes supplémentaires toujours en surveillant.

Servez sans attendre.

LE CONSEIL DE VOTRE CAVISTE

NICOLAS

Château de Marsannay, Marsannay rosé
Nez frais de fruits rouges, de groseille, de cerise.
Bon équilibre, plein, rond, typé épicés, nerveux et croquant.



Soumaintrain



Les premières traces certifiées de fabrication du Soumaintrain datent de 1631. Il sert de versement de la dîme à l'abbaye de Pontigny. Il tire son nom du village de Soumaintrain situé dans la vallée de l'Armanche, entre Yonne et Aube. La notoriété du Soumaintrain est telle qu'au XIX^e siècle et au début du XX^e, la production est insuffisante pour satisfaire la demande dans la région et à Paris. Après une période de déclin, des producteurs se regroupent pour favoriser son développement et sa promotion.

caractéristiques

Le Soumaintrain est un fromage au lait de vache. Sa croûte est humide et colorée. Ses teintes vont de l'ivoire jaune paille pour les Soumaintrains les moins affinés à l'orangé ocre pour les plus affinés. Sa texture est fine et

moelleuse avec une amertume noble en bouche. Les sols argilo-siliceux de la vallée de l'Armanche confèrent au Soumaintrain un goût de noisette, de champignons et de sous-bois dont les arômes persistent en bouche.

signe de qualité ou d'origine

Le Soumaintrain est en cours de demande d'IGP (Indication Géographique Protégée).

Les lieux de production du Soumaintrain



-  Producteurs fermiers
-  Fromageries

Zone de production du
Soumaintrain

- ① Philippe Gillot**
18/20, rue Neuve - 89570 Beugnon
Tél. : 03 86 56 40 48
- ② Ferme Lorne**
8, rue de l'Etang - 89570 Soumaintrain
Tél. : 03 86 56 32 07
- ③ GAEC Leclère**
Voir page 14
- ④ EARL du val d'Auré**
29, route de Ligny - 89600 Bouilly
Tél. : 03 86 35 06 04
- ⑤ GAEC Desvaux**
13, Grande Rue - 89360 Jaulges
Tél. : 03 86 43 21 21
- ⑥ GAEC des Tourelles**
Voir page 14
- ⑦ Fromagerie Berthaut**
Voir page 30
- ⑧ Fromagerie Gaugry**
Voir page 30
- ⑨ Fromagerie Delin Site de Nuits Saint-Georges**
6 rue des Maizières - 21640 Gilly-lès-Citeaux
Tél. : 03 80 62 87 20
- ⑩ Fromagerie d'Auxon**
Voir page 40
- ⑪ GAEC de Souilly**
Hameau de Souilly - 89230 Montigny la Resle
Tél. : 03 86 41 82 86 / Fax : 03 86 41 88 93
- ⑫ Pascal Leroux fromager affineur**
2 route de Laroche - 89400 Brion
Tél. : 03 86 91 90 57 - fromagerie.leroux@orange.fr

infos pratiques

Association de Défense et de Promotion du Fromage Soumaintrain
Mairie - 89570 Soumaintrain - Tél. : 03 25 70 52 66 / Fax : 03 25 70 06 34

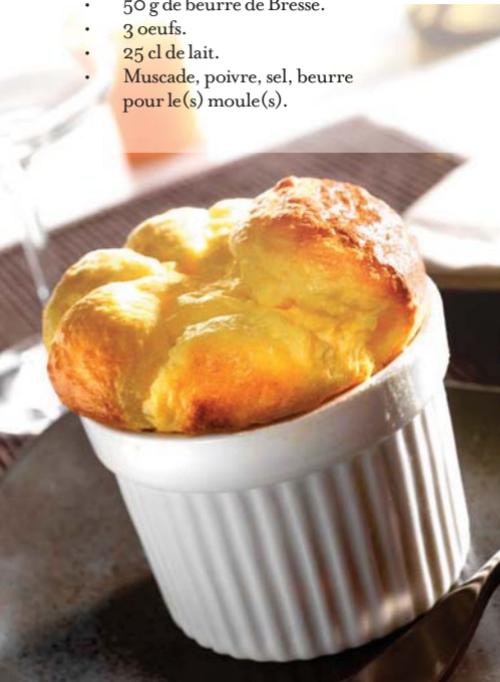
recette

Soufflé au Soumaintrain

Entrée ou plat • Elaboré

Ingrédients, pour 6 personnes

- 150 g de Soumaintrain.
- 50 g de farine.
- 50 g de beurre de Bresse.
- 3 oeufs.
- 25 cl de lait.
- Muscade, poivre, sel, beurre pour le(s) moule(s).



Préparation

Découpez le Soumaintrain en petits dés et réservez-le à température ambiante.

Préparez une béchamel épaisse : faites fondre le beurre de Bresse à feu doux, ajoutez la farine et mélangez le tout. Dès que les deux sont bien mêlés, ajoutez le lait en une seule fois et battez au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe et qu'il n'y ait plus de grumeaux. Poivrez et ajoutez de la muscade à votre goût.

Le Soumaintrain contenant suffisamment de sel, il n'est pas nécessaire d'en ajouter à la préparation. Faites fondre à feu doux le Soumaintrain dans la béchamel. Réservez la préparation hors du feu. Préchauffez le four thermostat 7 (210 °C). Beurrez un moule à soufflé ou 6 petits moules individuels. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Réservez les blancs au frais avec une pincée de sel. Mélangez les jaunes d'oeufs avec la béchamel au Soumaintrain. Montez les blancs en neige. Mélangez-les délicatement à la préparation.

Versez la préparation dans le(s) moule(s) beurré(s) en veillant à ne pas le(s) remplir (2/3 de la hauteur au maximum) et enfournez pendant 25 à 35 minutes. Le soufflé doit être bien gonflé et avoir pris une belle couleur dorée.

Servez aussitôt bien chaud accompagné d'une salade. Vous pouvez également apporter une note de fraîcheur en l'accompagnant d'un trait de confit de champagne rosé.



LE CONSEIL DE VOTRE CAVISTE

NICOLAS

Bourgogne Epineuil Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy

Nez boisé, grillé puis de cerise noire. Plein, charnu, finale sur des tannins veloutés.

Mâconnais



L'utilisation des prairies intercalées entre les côtes viticoles du Mâconnais permettait aux vignerons d'élever quelques chèvres pour l'alimentation familiale et la production de fumier pour la vigne. Ainsi la tradition de fabrication du fromage de chèvre dans le Mâconnais est-elle étroitement liée à la culture de la vigne.

caractéristiques

Le Mâconnais est un petit fromage au lait cru de chèvre. Sa petite taille, sa pâte claire et savoureuse et sa saveur légèrement salée, qui offre

un éventail de sensations selon l'état de maturation, font de ce fromage de chèvre l'élément essentiel d'un apéritif ou d'un goûter réussi.

signe de qualité ou d'origine



Le fromage Mâconnais est reconnu Appellation d'origine contrôlée depuis 2006. Il bénéficie également du label Appellation d'Origine Protégée au niveau européen depuis 2010.

Les lieux de production du Mâconnais



Zone de production
AOC du Mâconnais

- ① **Laiterie Bernard, Joël Bernard**
71250 Saint-Vincent-des-Prés
Tél. : 03 85 59 61 87
laiterie.bernard@wanadoo.fr
- ② **Marie-Pierre Bessières**
Le Rousset - 71520 Bourgvilain
Tél. : 06 23 36 36 52
- ③ **Stéphane Decoudou**
Ferme des Côteaux - La Ronzière
71250 Massily - Tél. : 03 85 50 07 96
lafermedescoteaux@wanadoo.fr
- ④ **GAEC de la Gravaise, Daniel Coulon**
Mercey - 71260 Montbellet
Tél. : 03 85 33 90 06
- ⑤ **Lycée agricole de Davayé**
Florent Rouve - Domaine des Poncétys
71960 Davayé - Tél. : 03 85 33 56 21
expl.davaye@educagri.fr
- ⑥ **SARL Chevenet**
100, rue du Bourg - 71870 Hurigny
Tél. : 03 85 34 84 78
chevenet@chevres.com
- ⑦ **SCEA La Baratte, Thierry Chevenet**
71870 Hurigny - Tél. : 03 85 34 84 78
chevenet@chevres.com

infos pratiques

Syndicat de défense du fromage Mâconnais

Domaine des Poncétys - Exploitation du Lycée agricole de Mâcon-Davayé
71 960 Davayé

Tél : 03 85 33 56 21 - Fax : 03 85 35 87 73

recette

Crème de chèvre Mâconnais

Tapas ou fromage • Facile

Ingrédients, pour 4 personnes

- 150 g de beurre de Bresse.
- 4 Mâconnais bien secs (très affinés).
- 500 g de fromage frais de vache égoutté.
- 2 fromages de chèvre frais égouttés (2x150 g environ).

Préparation

Malaxe 100 g de beurre de Bresse en pommade. Ajoutez les Mâconnais préalablement mis en poudre (râpés très finement genre parmesan), puis les 500g de fromage frais de vache.

Mélangez le tout afin d'obtenir une préparation bien homogène. Prenez un petit moule à cake, habillez-le avec un film un peu épais. Mettez une petite couche de beurre de Bresse bien répartie sur le fond du moule. Versez la moitié de la préparation ci-dessus.

Coupez les 2 fromages de chèvre frais dans le sens de la hauteur. Placez les 4 moitiés (côté bombé vers vous) sur la préparation. Recouvrez les fromages frais du reste de la préparation et étalez le beurre de Bresse restant par dessus. Saupoudrez de poivre concassé. Filmez bien la terrine pour la fermer hermétiquement et mettez-la au frais pendant au moins 12 heures.

Démoulez et servez en tranches avec une petite salade verte.



LE CONSEIL DE VOTRE CAVISTE

NICOLAS

Viré-Clessé Vieilles Vignes, Loron
Nez brioché, de fruits jaunes.
Bon équilibre, rond, bonne allonge croquante.

Époisses



Le village d'Époisses, dès le début du XVI^e siècle, accueille une communauté de religieux à laquelle la tradition orale attribue la paternité du fromage d'Époisses. Lorsqu'elle quitte le village, quelques deux siècles plus tard, elle lègue aux paysannes de la vallée un héritage de valeur : la recette de fabrication. En reprenant pour leur compte la fabrication du fromage, les fermières de la région fixent progressivement un savoir-faire original, améliorent la qualité des fabrications, puis font connaître à l'extérieur leur produit, qui gagne alors, paisiblement, ses lettres de noblesse.

caractéristiques

Fromage typé au goût unique, l'Époisses est fabriqué à partir de lait entier issu de fermes habilitées pour l'AOP et répondant à un cahier des charges spécifique. Il est régulièrement lavé à la main pendant l'affinage avec un peu d'eau enrichie de marc de Bourgogne. La couleur de sa croûte varie de l'ivoire légèrement orangé au rouge brique, selon le stade d'affinage. Cette couleur est due exclusivement à la pigmentation

des ferments de surface, tout usage de colorant étant interdit. L'odeur est bouquetée, pénétrante, aux arômes de sous-bois.

En bouche, la pâte est douce et fondante, avec une partie centrale légèrement friable si le fromage est encore peu affiné. Son goût est subtil, fruité, franc et équilibré, et procure une délicieuse sensation de crémeux sous le palais.

signes de qualité ou d'origine



L'Époisses est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1991. Il bénéficie également du label Appellation d'Origine Protégée au niveau européen depuis 2003.

Les lieux de production de l'Époisses



- 1 Fromagerie Berthaut**
Place du Champ de Foire - 21460 Époisses - Tél. : 03 80 96 44 44
www.fromagerie-berthaut.com
- 2 Fromagerie Gaugry**
21220 Brochon - Tél. : 03 80 34 00 00
www.gaugryfromager.com
- 3 Ferme des Marronniers**
Alain et Caroline Bartkowiez
21510 Origny-sur-Seine - Tél. : 03 80 93 85 04
- 4 Fromagerie Germain**
8, rue Aguillon - 52160 Chalancey - Tél. : 03 25 84 84 03
www.rians.com

infos pratiques

Syndicat de défense de l'Époisses
Mairie - 21460 Époisses - Tél/fax : 03 80 96 34 61
contact@fromage-epoisses.com - www.fromage-epoisses.com

recette

Demi-poires à l'Époisses, coulis de cassis

Dessert • Assez facile

Ingrédients, pour 6 personnes

- 3 poires.
- 10 cl de crème de cassis de Bourgogne.
- 20 cl de crème de Bresse.
- 150 g d'Époisses.
- 350 g de sucre (pour le sirop).
- Quelques cuillères de miel liquide toutes fleurs.
- Quelques cassis en grains.
- Vin blanc : Bourgogne aligoté.

Préparation

Épluchez les poires. Pochez-les entières au vin blanc sucré. Préparez le mélange pour garnir les poires : mélangez miel, Époisses, puis crème fouettée. Égouttez, coupez en deux puis évidez les poires.

Réduisez le jus de cuisson à la consistance d'un sirop. Garnissez les demi-poires avec le mélange. Parfumez le sirop avec un peu de crème de cassis et des grains de cassis.

Dressez.



LE CONSEIL DE VOTRE CAVISTE

NICOLAS

Crémant de Bourgogne rosé, André Delorme
Nez de fruits noirs, de kirsch.
Bonne allonge tendue sur des bulles fines et
fondantes.



Les fromages de Bourgogne vous font passer à table !

réalisé par :

le groupement de promotion du Brillat-Savarin de Bourgogne
le syndicat de défense du fromage de Chaource
le syndicat de défense du fromage Charolais
le syndicat de défense de l'Époisses
le syndicat de défense du fromage Mâconnais
le syndicat de promotion de la Crème et du Beurre de Bresse
l'Association de Défense et de Promotion du Fromage Soumaintrain
le CRIEL Bourgogne

avec le soutien financier du



Bourgogne
Conseil régional

17, boulevard de la Trémouille
BP 1602 - 21035 Dijon cedex
www.cr-bourgogne.fr

et du CRIEL Bourgogne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier avec modération.
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

