

Les fromages de Bourgogne
vous font passer
à table !



**Brillat Savarin • Chaource • Charolais
Epoisses • Mâconnais • Soumaintrain**

Sommaire

Brillat Savarin affiné

Page 5

Chaource

Page 9

Charolais

Page 13

Époisses

Page 17

Mâconnais

Page 21

Soumaintrain

Page 25

Cette publication est destinée à vous faire connaître six fromages bourguignons de qualité. Ils bénéficient des labels d'Appellation d'origine contrôlée (AOC), d'Appellation d'origine protégée (AOP), ou sont en cours d'homologation.

Le Brillat Savarin affiné, le Chaource, le Charolais, l'Epoisses, 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 !

Brillat Savarin affiné



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'Ile-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 affiné de Bourgogne est un fromage à pâte molle, blanche et onctueuse, à croûte fleurie, blanche à crème, à duvet blanc, lactique, enrichi en crème et commercialisé après une phase d'affinage. Sa flore lui confère une subtile 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.

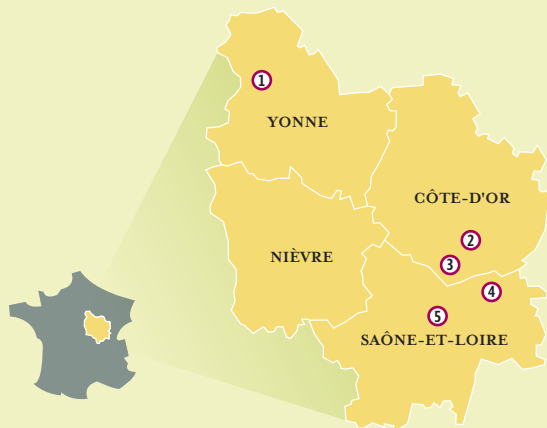
Le Brillat Savarin se mange jeune et bien frais. Même plus affiné, il conserve sa douceur au palais.

Label



La marque *Brillat Savarin affiné produit en Bourgogne* garantit au consommateur que le produit a été fabriqué en Bourgogne selon un cahier des charges technique. Cette démarche collective est en train d'évoluer vers une demande d'IGP (Indication géographique protégée).

Les lieux de production du Brillat Savarin en 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 Jacques Delin**
6, rue des Maizières - 21640 Gilly-les-Cîteaux - Tél. : 03 80 62 87 20
contact@fromagerie-delin.com
- ③ **Fromagerie de Nuits-Saint-Georges**
4, rue Philippe Le Bon - 21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. : 03 84 61 00 34
contact@fromagerie-denuitsstgeorges.com
- ④ **Fromagers en Bourgogne**
7, rue Boiret - 71350 Verdun-sur-le-Doubs - Tél. : 03 85 91 52 43
tarcher@solaipro.fr
- ⑤ **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 affiné de Bourgogne

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

Bar au Brillat Savarin et safran

Plat principal • Facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 bars portions de 300g.
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 4 brins de thym.

Pour la sauce

- 1 Brillat Savarin affiné de 500g.
- 15 cl de vin blanc sec.
- 25 cl de crème liquide.
- 1 pincée de safran.
- 1 tour de moulin à poivre.

Préparation de la sauce

Ôtez la croûte du Brillat Savarin et coupez le en morceaux.

Dans une casserole, versez le vin blanc, la crème fraîche. Ajoutez le fromage, le poivre et le safran. Faites fondre à feu doux le fromage, sans cesser de remuer. Réservez au chaud.

Cuisson des bars :

Préchauffez le four à 180°C.

Incisez les bars, placez un brin de thym dans chaque poisson.

Posez-les sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four.

Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

Mettez au four pendant 10 minutes.

Recettes : www.fromagerie-lincet.com



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.

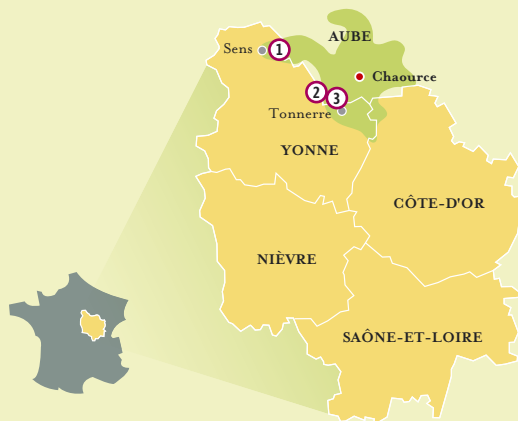
Labels

Le fromage Chaource bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1970. Il bénéficie également de l'appellation d'origine protégée depuis 1996.



Identifient un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elles résultent de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.

Les lieux de production du Chaource en Bourgogne



Zone de production
AOC du Chaource

- ① **Fromagerie Lincet**
15, rue de la Quennevelle
89100 Saligny - Tél. : 03 86 97 83 97
www.lincet.com
- ⑥ **EARL de la Jersiaise**
11, rue d'En-Haut - 89570 Beugnon
Tél. : 03 86 56 31 47
gaec.marronnier@wanadoo.fr
- ⑦ **GAEC Leclere**
4 rue des Sablons - 89570 Soumaintrain
Tél. : 03 86 56 31 06
gaec.leclere@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@wanadoo.fr

recette

Tarte soufflée au Chaource

Plat principal • Facile



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Chaource crémeux.
- 300 g de pâte brisée.
- 60 g de farine.
- 70 g de beurre.
- 50 cl de lait.
- 3 c à soupe de crème épaisse.
- 3 œufs.
- 2 c à soupe de ciboulette ciselée.
- Muscade, sel et poivre.

Préparation

Préchauffez le four thermostat 6 (180° C).

Étalez la pâte.

Placez-la dans un moule à tarte beurré et fariné.

Piquez le fond avec une fourchette.

Préparez la béchamel :

- sur feu doux, mélanger 50 g de farine avec 50 g de beurre fondu pendant 2 mn ;
- versez le lait froid et, sur feu vif, portez à ébullition en tournant sans cesse ;
- hors feu, incorporer la crème, les jaunes d'œuf, la ciboulette et une pincée de muscade ;
- salez et poivrez.

Montez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement à la béchamel.

Versez sur le fond de tarte en lissant pour répartir le mélange.

Coupez le Chaource, avec sa croûte, en tranches fines puis en deux ; disposez les tranches de fromage en rosace sur le fond de tarte en les enfonçant légèrement.

Enfournez et laissez cuire 30 mn environ.

Servez aussitôt.

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.

Label

Le fromage Charolais est en cours d'homologation AOC. Elle interviendra à la fin de l'année 2008.

Les lieux de production du Charolais en Bourgogne

GAEC Agribreuil

Le Quart - 71 230 Pouilloux
Tél. : 03 85 79 16 18

Laiterie Bernard (M. Bernard)

71 250 Saint-Vincent-des-Prés
Tél. : 03 85 59 61 87

SCEA des Bois de Vaux (Mme Le Du)

71 220 SUIN - Tél. : 03 85 24 75 08

GAEC des Cantiaux (Mme Vaizand)

71 800 Saint-Germain-en-Brionnais
Tél. : 03 85 70 68 63

M. Sébastien Chaize

Le Colombier - 42 310 Sail-les-Bains
Tél. : 04 77 64 14 35

Mme Régine Chalumat

Les Bragnys - 71 760 Issy-l'Evêque
Tél. : 03 85 24 93 56/06 12 27 82 24

EARL de la Chèvre Céronaise

Les Jumatis - 71 110 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 - 71 340 S'-Bonnet-de-Cray
Tél. : 03 85 84 19 56

EARL Depoil

La Cruzille - 71 710 Les Bizots - Tél. : 03 85 55 41 79

GAEC Gateau

La Boiterie - 71 120 Viry - Tél. : 03 85 24 15 74

EARL des Guillaumins

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

GAEC Mathieu-Chevalier

71 430 Saint-Vincent-Bragny - Tél. : 03 85 70 40 88

M. et Mme Orjebin-Teubner

Blanet - 71 250 Donzy-le-National
Tél. : 03 85 59 88 95



SARL La Racotière (M. Sivignon, affineur)

71420 Gévelard - Tél. : 03 85 79 25 38

SCEA de la Petite Guye (M. Cornet)

71220 Chevagny-sur-Guye - Tél. : 03 85 24 50 45

GAEC Rizet et Fils

Le Montot - 71 420 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

EARL des Vignottes (M. Cuaz)

Le Mâconnais - 71 390 Cersot
Tél. : 06 70 04 78 28

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
Mél : vmarguin@sl.chambagri.fr

recette

Jeunes légumes de saison avec copeaux de Charolais

Plat principal • Facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Charolais.
- 50 g de bûche de chèvre.
- 4 carottes.
- 12 petits navets.
- 4 salsifis.
- 200 g de topinambours.
- 1 botte de petits oignons nouveaux.
- Quelques feuilles de basilic.
- 1 pointe de safran.
- 1 citron.
- 5 c à soupe d'huile d'olive.
- 4 jaunes d'œufs.
- 1 litre de lait demi-écrémé.
- Sel et poivre.

Pour la vinaigrette

Pressez la moitié d'un citron.

Ajoutez le safran, puis l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Remuez légèrement.

Pour la mousse à la bûche de chèvre

Faites chauffer le lait et ôtez-le du feu avant ébullition.

Ajoutez 50 g de bûche de chèvre.

Mixez le tout.

Mettez un jaune d'œuf dans un petit verre (type verre à digestif).

Récupérez la mousse du lait et déposez-la sur le jaune d'œuf.

Lavez et épluchez les légumes :

- faites-les cuire séparément dans l'eau bouillante pendant 5 à 10 mn selon les légumes ;
- plongez-les dans l'eau froide ;
- égouttez-les et réservez-les.

Faites frire les feuilles de basilic.

Pour chaque personne

Dressez chaque type de légume sur une assiette.

Parsemez-les de copeaux de Charolais et de feuilles de basilic.

Déposez une cuillère à soupe de vinaigrette et déposez le petit verre rempli de la mousse de lait sur le jaune d'œuf.

Recette conçue et réalisée par Claude Colliot, restaurateur à Paris



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 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.

Label



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 en Bourgogne



- ① **Fromagerie Berthaut**
Place du Champ de Foire - 21460 Époisses - Tél. : 03 80 96 44 44
<http://www.fromagerie-berthaut.com>
- ② **Fromagerie Gaugry**
21220 Brochon - Tél. : 03 80 34 00 00
<http://www.gaugryfromager.com>
- ③ **Ferme des Marronniers**
Alaine et Caroline Bartkowiez
21510 Origny-sur-Seine - Tél. : 03 80 93 85 04

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

Soufflé d'Époisses au miel de fleurs de pomme

Entrée • Facile



Ingrédients, pour 10 personnes

- 250 g d'Époisses affiné à cœur.
- 10 dl de crème double.
- 4 œufs.
- 100 g de miel de fleurs de pomme.
- 50 g de farine.
- Une demi-pomme Granny Smith.
- Sel fin, noix de muscade.

Préparation

Prenez deux moules à soufflé et enduisez-les de beurre fondu. Laissez figer.

Saupoudrez de farine l'intérieur.

Épluchez et coupez la demi-pomme en dés très fins.

Mélangez au mixer l'Époisses, les jaunes d'œufs, la crème et le miel avec quelques pincées de noix de muscade râpée et de sel. Vérifiez l'assaisonnement.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

Incorporez les dés de pomme.

Emplissez les moules au 2/3 et mettez au four pendant 15 minutes à 200 °C (thermostat 6-7).

Recette conçue et réalisée par Patrick Didier, chef cuisinier au lycée polyvalent régional de Semur-en-Auxois

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.

Label



Le fromage Mâconnais est reconnu Appellation d'origine contrôlée depuis 2006. Il bénéficie également du label Appellation d'origine protégée au niveau européen depuis 2008.

Les lieux de production du Mâconnais en Bourgogne



- ① **Laiterie Bernard, Joël Bernard**
71250 Saint-Vincent-des-Prés
Tél. : 03 85 59 61 87
laiterie.bernard@wanadoo.fr
- ② **Margaretha Booij**
Fontaine Verdine - 71520 Saint-Point
Tél. : 03 85 50 51 69
- ③ **Michel Bourdon**
71960 Chevagny-les-Chevrières
Tél. : 03 85 34 83 26
- ④ **Stéphane Decoudou**
Ferme des Côteaux - La Ronzière
71250 Massily - Tél. : 03 85 50 07 96
lafermedescoteaux@wanadoo.fr
- ⑤ **GAEC de la Gravaise, Daniel Coulon**
Mercey - 71260 Montbellet
Tél. : 03 85 33 90 06
- ⑥ **Lycée agricole de Davayé**
Florent Rouve - Domaine des Poncétys
71960 Davayé - Tél. : 03 85 33 56 21
expl.davaye@educagri.fr
- ⑦ **SARL Chevenet**
100, rue du Bourg- 71870 Hurigny
Tél. : 03 85 34 84 78
chevenet@chevres.com
- ⑧ **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

Filet de Charolais au Mâconnais, échalotes rôties, grenailles à la fleur de sel

Plat principal • Facile

Ingrédients, pour 4 personnes

- 1 Mâconnais affiné.
- 4 filets de bœuf charolais.
- 8 échalotes.
- 400 g de pomme de terre grenaille.
- 30 g de beurre.
- 20cl de jus de veau corsé.
- fleur de sel, poivre.

Préparation

Mettez les pommes de terre à cuire 15 mn dans l'eau bouillante salée.

Coupez les échalotes en deux.

Posez une noix de beurre sur chaque, un peu de sel et de poivre.

Mettez-les à rôtir 10 mn au four préchauffé thermostat 6 (200° C).

Egouttez les pommes de terre.

Mettez-les dans un plat avec le reste du beurre et cuire 10 mn au four.

Saisissez les filets de bœuf charolais 2 mn à l'huile dans une poêle ; retirez-les de la poêle et mettez-les dans un plat.

Coupez les Mâconnais en quatre.

Posez une tranche sur chaque filet.

Passez-les 4 à 5 mn sous le grill du four.

Servez avec les échalotes rôties et les grenailles, en parsemant de fleur de sel.



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

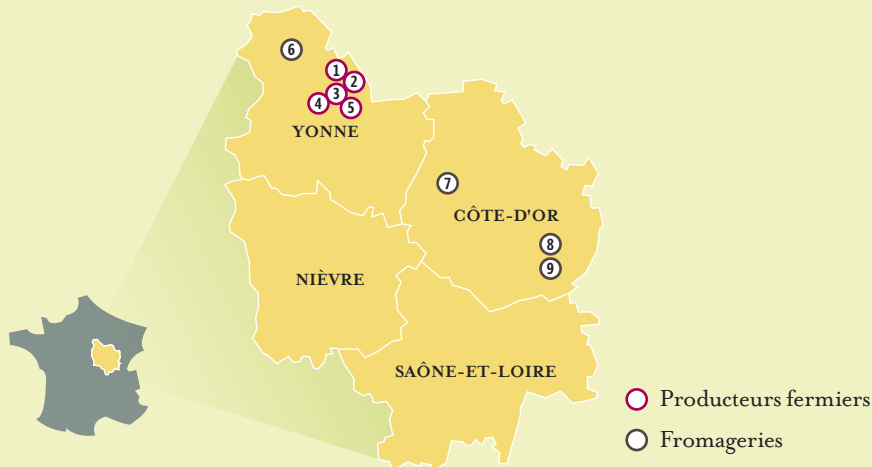
Le Soumaintrain est un fromage au lait de vache. Sa croûte est humide et colorée. Ses teintes vont de l'ivoire jaune paille pour les Soumaintrains les moins affinés à l'orangé ocre pour les plus affinés. Sa texture est fine et

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.

Label

Le Soumaintrain est en cours d'homologation AOC.

Les lieux de production du Soumaintrain en Bourgogne



- ① **Philippe Gillot**
18/20, rue Neuve - 89570 Beugnon - Tél. : 03 86 56 40 48
- ② **Ferme Lorne**
8, rue de l'Étang - 89570 Soumaintrain - Tél. : 03 86 56 32 07
- ③ **GAEC Leclère**
4, rue de la Jonchère - 89570 Soumaintrain - Tél. : 03 86 56 31 06
- 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 **Fromagerie Lincet**
Voir page 7
- ⑦ **Fromagerie Berthaut**
Voir page 19

- ⑧ **Fromagerie Gaugry**
Voir page 19
- ⑨ **Fromagerie Jacques Delin**
Voir page 7

recette

Soumaintrain au jambon de pays

Plat principal • Très facile

Ingrédients, pour 6 personnes

- 1 Soumaintrain.
- 6 tranches fines de jambon cru du Morvan.
- 300 g de mâche.
- 100 g de cerneaux de noix.
- 1 poire Conférence ou une pomme Granny Smith.

Préparation

Coupez le Soumaintrain en six morceaux.
Entourez chaque morceau d'une fine tranche de jambon cru du Morvan.
Passez à la poêle bien chaude.
Servir aussitôt sur la salade de mâche à laquelle vous ajoutez les cerneaux de noix, les croûtons aillés, la poire Conférence ou la pomme Granny Smith coupée en morceaux.



Les fromages de Bourgogne vous font passer à table !

est réalisé par le conseil régional de Bourgogne

en partenariat avec :

le groupement de promotion du Brillat Savarin affiné 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 groupement des producteurs de Soumaintrain

la Chambre régionale d'agriculture de Bourgogne



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

