

Route du Fromage 2023



Vingt fromages français certifiés AOP à connaître absolument

Par Valentine Poignon

Publié le 14/02/2017 à 16:15 , mis à jour le 17/02/2017 à 17:59



En France, 45 fromages en France bénéficient de la certification AOP. *Photo Studio B/CNIEL*

Petite leçon fromagère avec Marc Janin, MOF fromager, qui nous livre conseils, suggestions de dégustation et une sélection de fromages incontournables, tous prisés des chefs, *made in France...* et certifiés AOP.

Il existe plus de 1 200 variétés de fromages rien qu'en France, dont 45 qui bénéficient de la certification AOP (Appellations d'Origine Protégée). Ronds ou triangulaires, orangés ou blancs, fermes ou crémeux, les produits fromagers sont reconnaissables par leur apparence et leur texture. Comme les fruits et les légumes, ils se dégustent selon les saisons. Pour varier les plaisirs lorsque vous composez votre plateau, voici une sélection de vingt fromages AOP dignes d'intérêt, présentés Marc Janin (1), élu Meilleur Ouvrier de France fromager en 2015.

AOP, quèsaco ?

L'Appellation d'Origine Protégée est un signe qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne et son logo garantit un savoir-faire reconnu dans une région précise. Il certifie également que toutes les étapes de fabrication ont été effectuées dans ce même espace géographique. L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne quant à elle les produits répondant aux mêmes critères que l'AOP mais à l'échelle du territoire français. Généralement, ils sont, dans un premier temps, reconnus par la France, puis par l'Union Européenne. Ce logo est important puisque neuf français sur dix consomment des fromages qui possèdent le signe officiel rouge et jaune de l'AOP, toujours selon l'association.

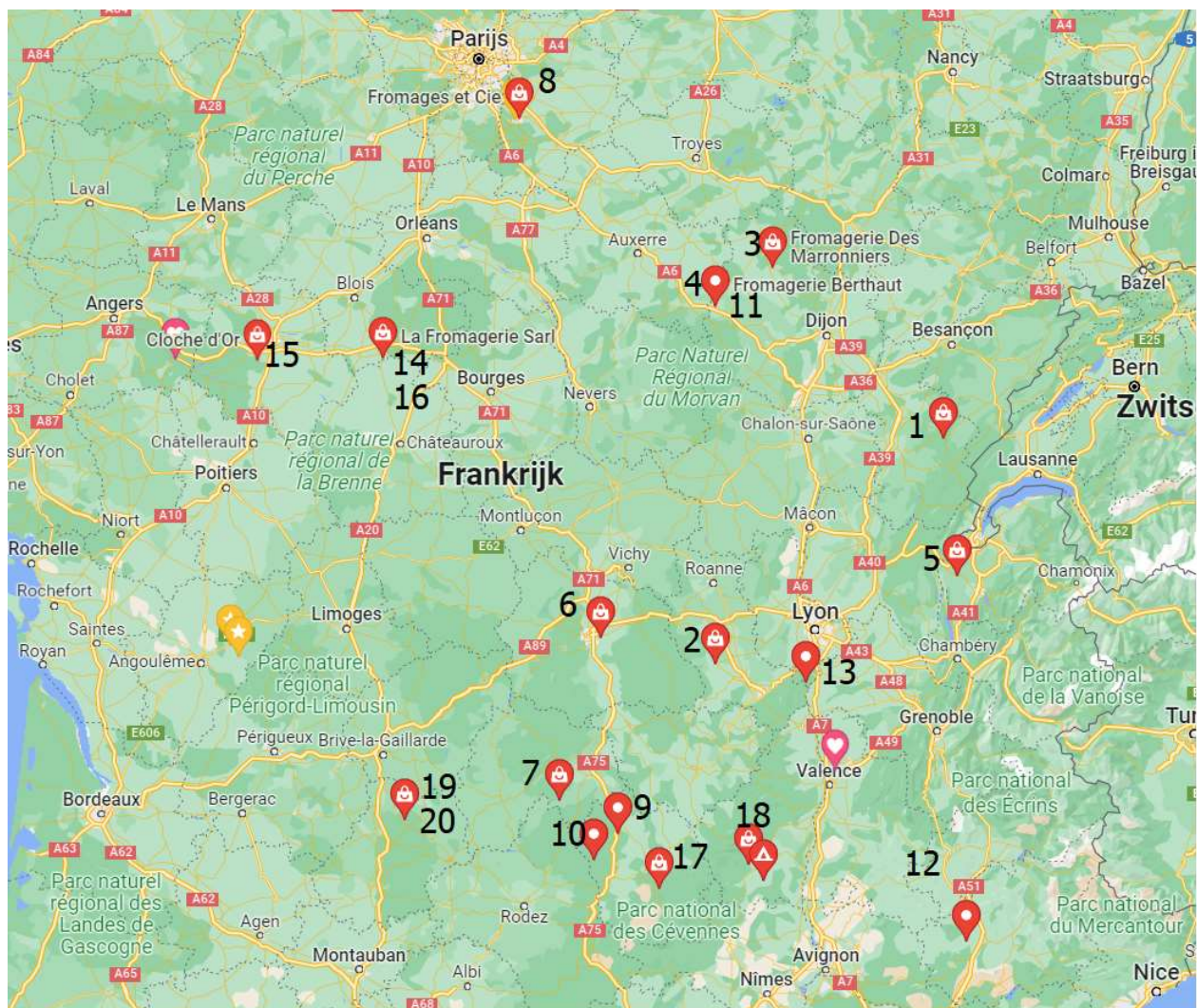
Een kleine kaasles met Marc Janin, kaasmaker van MOF, die ons advies, suggesties voor proeverijen en een selectie must-try kazen geeft, allemaal gewaardeerd door chefs, gemaakt in Frankrijk... en BOB gecertificeerd.

Alleen al in Frankrijk zijn er meer dan 1200 kaassoorten, waarvan 45 met BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming). Rond of driehoekig, oranje of wit, stevig of romig, kaasproducten zijn herkenbaar aan hun uiterlijk en textuur. Net als groenten en fruit kunnen ze naar gelang van het seizoen worden gegeten. Om het plezier bij het samenstellen van uw schotel te variëren, volgt hier een selectie van twintig interessante kazen met BOB, voorgesteld door Marc Janin (1), verkozen tot Beste Kaasmaker van Frankrijk in 2015.

Wat is een BOB?

De beschermde oorsprongsbenaming is een teken dat de naam van het product in de hele Europese Unie beschermt en het logo garandeert een erkende knowhow in een bepaalde regio. Het certificeert ook dat alle productiefasen in hetzelfde geografische gebied zijn uitgevoerd. De Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) duidt producten aan die aan dezelfde criteria voldoen als de AOP, maar dan op de schaal van het Franse grondgebied. Over het algemeen worden ze eerst door Frankrijk erkend en vervolgens door de Europese Unie. Dit logo is belangrijk omdat negen van de tien Fransen kazen consumeren die het officiële rode en gele BOB-teken dragen, aldus de vereniging.

Streken waar de kazen vandaan komen en de betere Fromagerie-en die ze kunnen verkopen(google maps):



Fromages au lait de vache

1 Fourme d'Ambert



D'après Marc Janin, ce produit régional possède un goût souple et fondant doté d'un puissant arôme de champignon. *Photo PL. Viel/CNIEL*

"Une fourme désigne un fromage qui a une forme haute cylindrique, il en existe plusieurs en France", précise Marc Janin, fromager dans le Jura et membre de la famille des cols bleu-blanc-rouge depuis deux ans. Ce bleu appartient à la famille des fromages à pâte persillée. La fabrication artisanale de cette spécialité d'Ambert n'est produite que dans les hautes montagnes d'Auvergne, et plus précisément dans le Puy-de-Dôme.

La fourme d'Ambert possède l'AOP depuis 1972. "Ce produit régional possède un goût souple et fondant doté d'un puissant arôme de champignon, détaille notre expert. Affiné dans les caves pendant un mois, sa texture est souple et cache un cœur tendre. Accompagné avec quelques tranches de pain d'épices, sa dégustation n'en est que meilleure !".

Volgens Marc Janin heeft dit streekproduct een zachte, smeltende smaak met een sterk paddenstoelenaroma. Foto PL. Viel/CNIEL

"Een fourme is een kaas die een hoge cilindrische vorm heeft, en er zijn er verschillende van in Frankrijk", zegt Marc Janin, kaasmaker in de Jura en sinds twee jaar lid van de blauw-wit-rode kraagfamilie. Deze blauwe kaas behoort tot de familie van de blauwgeaderde kazen. De ambachtelijke productie van deze specialiteit uit Ambert vindt alleen plaats in het hooggebergte van de Auvergne, meer bepaald in de Puy-de-Dôme.

Fourme d'Ambert is sinds 1972 houder van de BOB. Dit streekproduct heeft een zachte, smeltende smaak met een krachtig paddenstoelenaroma", legt onze expert uit. Door een maand in de kelders te rijpen, is de textuur soepel en verbergt hij een teder hart. Vergezeld van een paar plakjes ontbijtkoek is hij nog lekkerder om te eten!

2 Fourme de Montbrison



Affiné dans les caves pendant un mois, sa texture est souple et cache un cœur tendre. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Fabriquée dans la Loire à partir de lait de vache également, la fourme de Montbrison est protégée par le logo depuis 1972. Sa croûte sèche et fleurie révèle, après une trentaine de jours d'affinage, une belle couleur orangée. Les artisans piquent plusieurs fois le fromage à l'aide d'aiguilles en acier pour laisser pénétrer de l'air dans la pâte, ce qui crée ces veinures bleues claires.

"À la différence de celle d'Ambert, la fourme de Montbrison est émietée lors de sa confection, ce qui lui permet d'avoir une pâte plus ferme et un goût plus caractériel", note-t-il. Il est délicieux avec le croquant des noix.

Een maand gerijpt in de kelders, de textuur is soepel en verbergt een teder hart. Foto PL.
Viel/CNIEL

De Fourme de Montbrison, eveneens gemaakt in de Loire van koemelk, wordt sinds 1972 beschermd door het logo. Zijn droge, bloemige korst onthult na ongeveer dertig dagen rijping een prachtige oranje kleur. De ambachtslieden prikken de kaas meerdere malen met stalen naalden om lucht in de pasta te laten, waardoor deze lichtblauwe aders ontstaan.

"In tegenstelling tot Ambert wordt de Fourme de Montbrison verkruid bij de bereiding, waardoor hij steviger is en een meer karaktervolle smaak heeft", merkt hij op. Hij is heerlijk met de knapperigheid van noten.

3 Langres



De forme ronde, ce produit de la région éponyme, dans la Haute-Marne, renferme une texture très crémeuse. *Photo V.Ribaud/Les Studios Associé/CNIEL*

Depuis 1991, ce fromage à pâte molle et croûte lavée détient la précieuse appellation. De forme ronde, ce produit de la région éponyme, dans la Haute-Marne, renferme une texture très crémeuse. Sa croûte de couleur jaune révèle au toucher une peau biscornue et ferme.

"Lavé à l'eau et au sel, le Langres peut être parfumé au marc de champagne selon les producteurs. Il délivre ainsi en bouche un parfum fruité. Plus la durée de l'affinage sera longue, plus la texture sera crémeuse et l'arôme puissant", constate Marc Janin. Les saveurs sucrées des fruits frais se marient parfaitement bien avec le crémeux de ce fromage.

Dit ronde product uit de gelijknamige regio in de Haute-Marne heeft een zeer romige textuur.
Foto V.Ribaud/Les Studios Associé/CNIEL

Sinds 1991 heeft deze zachte kaas met gewassen korst de benaming "precious". Dit ronde product uit de gelijknamige regio in de Haute-Marne heeft een zeer romige textuur. Zijn gele korst laat bij aanraking een stevige, gerimpelde huid zien.

"Gewassen met water en zout kan de kaas uit Langres, afhankelijk van de producent, worden gearomatiseerd met champagne marc. Hierdoor krijgt hij een fruitige smaak in de mond. Hoe langer de rijpingsperiode, hoe romiger de textuur en hoe sterker het aroma", aldus Marc Janin. De zoete smaken van het verse fruit gaan perfect samen met de romigheid van deze kaas.

4 Époisses



"Affiné au marc de bourgogne, ce produit possède une pâte qui se révèle souple et fondante lors de la dégustation", nous apprend l'artisan. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Ce produit bourguignon est confectionné à Époisses, petit village de la Côte-d'Or. De la même famille que le Langres, ce petit fromage est certifié depuis 1996. Légèrement boursoufflée, sa croûte expose une couleur allant de l'orangé au rouge brique selon le degré d'affinage.

"Son parfum se révèle très puissant, ce qui peut étonner car en bouche il est beaucoup plus doux. Affiné au marc de bourgogne, ce produit possède une pâte dont la souplesse et le fondant est agréable lorsqu'on le goûte. Il délivre un léger arôme alcoolisé et plutôt végétal", nous apprend le fromager. Rien de tel pour un plateau coloré que d'y ajouter ce produit. Quelques raisins verts, et le tour est joué.

"Verfijnd met marc de Bourgogne heeft dit product bij het proeven een zachte en smeltende pasta", vertelt de ambachtsman. Foto PL. Viel/CNIEL

Dit Bourgondische product wordt gemaakt in Époisses, een klein dorpje in de Côte-d'Or. Deze kleine kaas komt uit dezelfde familie als Langres en is sinds 1996 gecertificeerd. De korst is licht gezwollen en varieert in kleur van oranje tot baksteenrood, afhankelijk van de mate van rijping.

"Het aroma is zeer krachtig, wat u kan verbazen, want in de mond is hij veel milder. Gerijpt in Bourgondische marc, heeft dit product een zachte en smeltende pasta die aangenaam is bij het proeven. Hij heeft een licht alcoholisch en eerder plantaardig aroma", vertelt de kaasmaker. Er gaat niets boven het toevoegen van dit product aan een kleurrijk bord. Een paar groene druiven, en dat is het.

5 Tome des Bauges



L'affinage dure environ 5 semaines, le temps pour ce fromage de délivrer ses arômes fruités. *Photo PL. Viel/CNIEL*

AOP depuis 10 ans, cette tomme est produite entre la Savoie et la Haute-Savoie. Appartenant à la famille des pâtes pressées non cuites, elle n'est produite qu'à partir de lait cru des vaches des montagnes.

"Je ne conseille pas de manger la croûte. Malgré le travail des producteurs à préserver au mieux celle-ci, elle n'apporte que peu d'intérêt au niveau gustatif", conseille le commerçant. "Sa spécificité réside dans le lieu où cette tomme est produite, le massif des Bauges, qui renferme une flore et un terroir particulier", détaille-t-il. L'affinage dure environ 5 semaines, le temps pour ce fromage de délivrer ses arômes fruités. Il s'accompagne de tranches de pommes en hiver et de morceaux d'abricots en période estivale.

Het rijpingsproces duurt ongeveer 5 weken, de tijd die deze kaas nodig heeft om zijn fruitige aroma's vrij te geven. Foto PL. Viel/CNIEL

Deze tomme, die al 10 jaar onder de AOP valt, wordt geproduceerd tussen de Savoie en de Haute-Savoie. Hij behoort tot de familie van de ongekookte geperste kazen en wordt uitsluitend gemaakt van rauwe melk van bergkoeien.

"Ik raad af om de korst te eten. Ondanks het werk van de producenten om hem zo goed mogelijk te bewaren, is hij qua smaak weinig interessant", adviseert de winkelier. "De specificiteit ligt in de plaats waar deze tomme wordt geproduceerd, het Bauges-massief, dat een bijzondere flora en bodem bevat", legt hij uit. Het rijpingsproces duurt ongeveer 5 weken, de tijd die deze kaas nodig heeft om zijn fruitige aroma's vrij te geven. Hij wordt vergezeld van schijfjes appel in de winter en stukjes abrikoos in de zomer.

6 Saint-Nectaire



Le Saint-Nectaire est affiné 28 jours minimum afin de révéler au mieux son parfum. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Avec une production de près de 14.000 tonnes par an, cette spécialité du Puy-de-Dôme et du Cantal est la 4ème AOP fromagère française au lait de vache et la première AOP fermière d'Europe.

Fabriqué avec du lait pasteurisé ou cru, le Saint-Nectaire possède une croûte grise claire. "La texture du Saint-Nectaire est plus souple que la tome des Bauges mais plus ferme que le reblochon", précise-t-il. Sa distinction avec ce dernier est due à la race des vaches qui produisent le lait et au temps d'affinage. Le Saint-Nectaire est affiné 28 jours au minimum afin de révéler son parfum de noisette et de champignon.

De Saint-Nectaire rijpt minimaal 28 dagen om zijn volle smaak te onthullen. Foto PL.
Viel/CNIEL

Met een productie van bijna 14.000 ton per jaar is deze specialiteit uit de regio's Puy-de-Dôme en Cantal de 4e Franse BOB van koemelk en de eerste boerderij-BOB in Europa.

Saint-Nectaire wordt gemaakt van gepasteuriseerde of rauwe melk en heeft een lichtgrijze korst. "De textuur van Saint-Nectaire is zachter dan die van Tome des Bauges, maar steviger dan die van Reblochon. Het verschil met Reblochon komt door het koeienras dat de melk produceert en de rijpingstijd. Saint-Nectaire rijpt minimaal 28 dagen om zijn hazelnoot- en champignonsmaak te onthullen.

7 Fourme de Salers



Après trois mois d'affinage minimum, sa croute dorée cache une pâte très ferme délivrant des arômes fleuris en bouche. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Ce fromage de qualité est protégé par la certification AOP depuis 1979. Originaire du Cantal, le Salers est réalisé à partir du lait cru des vaches locales conservé dans une gerle (grande récipient) de bois. Cette fourme trouve sa place dans la famille des pâtes pressées non cuites.

"On pourrait confondre le Salers et le Cantal, mais le premier est exclusivement fermier et fabriqué du 15 avril au 15 novembre. De plus, le Salers tradition est réalisé à partir de lait de Salers à Salers", distingue l'expert. Après trois mois d'affinage minimum, sa croute dorée cache une pâte très ferme délivrant des arômes fleuris en bouche. "Vous pouvez déguster ces fromages tout au long de l'année, ce sont des fromages de garde. Libre à vous de les choisir selon la durée d'affinage, pour des arômes plus au moins puissants", conseille-t-il.

Na minimaal drie maanden rijping verbergt de gouden korst een zeer stevige pasta die in de mond bloemige aroma's oplevert. Foto PL. Viel/CNIEL

Deze kwaliteitskaas wordt sinds 1979 beschermd door de BOB. Salers komt oorspronkelijk uit de Cantal en wordt gemaakt van de rauwe melk van plaatselijke koeien, bewaard in een houten schoof (grote bak). Deze kaas behoort tot de familie van de ongekookte geperste kazen.

"Men zou Salers kunnen verwarren met Cantal, maar de eerste is uitsluitend boerenkaas en wordt gemaakt van 15 april tot 15 november. Bovendien wordt Salers traditioneel gemaakt van melk uit Salers", aldus de deskundige. Na minimaal drie maanden rijping verbergt de gouden korst een zeer stevige pasta die in de mond bloemige aroma's afgeeft. "U kunt het hele jaar door van deze kazen genieten, het zijn kazen om te bewaren. U bent vrij om ze te kiezen volgens de duur van de rijping, voor meer of minder krachtige aroma's", adviseert hij.

8 Brie de Melun



Si à

l'aspect, les bries de Melun et de Meaux se ressemblent, en bouche ils possèdent tous les deux des caractères très différents. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Ce fromage, moins connu et pourtant très prisé des grands chefs, appartient à la famille des pâtes molles à croûte fleurie. Affiné entre 4 et 12 semaines, ce produit régional a été déclaré AOP en 2009.

"Si à l'aspect, les bries de Melun et de Meaux se ressemblent, en bouche ils possèdent tous les deux des caractères qui leur sont propres", affirme-t-il. On note une légère différence de taille entre les deux, celui de Meaux étant plus grand que le fromage de Melun. "Au niveau de la palette des saveurs, le brie produit à Melun, en Seine-et-Marne, révèle des arômes lactiques plus prononcés que son cousin de Meaux", note l'expert.

Qua uiterlijk lijken Bries de Melun en Bries de Meaux op elkaar, maar in de mond hebben ze allebei heel verschillende kenmerken. Foto PL. Viel/CNIEL

Deze minder bekende, maar door topkoks zeer gewaardeerde kaas behoort tot de familie van de zachte kazen met een bloomachtige korst. Dit regionale product, dat tussen 4 en 12 weken rijpt, werd in 2009 uitgeroepen tot BOB.

"Qua uiterlijk lijken Bries de Melun en Bries de Meaux op elkaar, maar in de mond hebben ze allebei hun eigen kenmerken", zegt hij. Er is een klein verschil in grootte tussen de twee, waarbij de Meaux-kaas groter is dan de Melun-kaas. "Qua smaak vertoont de Brie uit Melun, in de regio Seine-et-Marne, meer uitgesproken melkaroma's dan zijn neef uit Meaux", merkt de expert op.

9 Bleu des Causses



Un

Un produit à la texture fondante et au goût corsé. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Fabriqué dans Lozère, ce bleu de caractère a obtenu l'AOP en 1979. Produit à base de lait entier de vache, sa pâte ivoire teintée de veinures bleues se cache sous une croûte blanche fleurie.

Ce que les amateurs de fromages de caractère apprécient chez ce produit est sa texture fondante qui révèle un goût corsé. "Le bleu des Causses possède un arôme beaucoup plus présent que le bleu d'Auvergne. Il n'est cependant pas au même niveau gustatif que le Roquefort", distingue-t-il. Particularité ? Il est affiné dans des caves naturellement creusées aux parois de calcaire et parcourues par des courants d'air humides et frais.

Een product met een smeltende textuur en een volle smaak.

Deze karaktervolle blauwe kaas uit Lozère kreeg in 1979 de BOB. De ivoorkleurige pasta met blauwe aders, gemaakt van volle koemelk, gaat schuil onder een witte, gebloemde korst.

De kaasliefhebbers waarderen dit product om zijn smeltende textuur die een volle smaak onthult. "Bleu des Causses heeft een veel sterker aroma dan Bleu d'Auvergne. Hij heeft echter niet dezelfde smaak als Roquefort", zegt hij. Wat is er speciaal aan? Hij wordt gerijpt in natuurlijk uitgeholde kelders met kalkstenen muren en een frisse, vochtige luchtstroom.

10 Laguiole



Esthétiquement proche du Cantal, le Laguiole est une fabrication de lait cru et entier de vaches. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Esthétiquement proche du Cantal, le Laguiole - dont le village éponyme n'a pas donné son nom qu'aux côuteaux - est une fabrication de lait cru et entier de vaches. Préparé dans l'Aubrac, ce fromage de terroir est certifié AOP depuis 1961. On le définit comme pâte pressée non cuite. Le lait n'est prélevé que lorsque l'herbe des pâturages est abondante. Cependant, on peut le déguster toute l'année puisque c'est un fromage de garde. Le lait est collecté auprès des vaches de race Simmental et Aubrac, présentes exclusivement dans la région, puis il est affiné 120 jours.

"Sa palette des saveurs est très intéressante, avec des nuances proches du Cantal", remarque l'artisan. Son goût est plutôt franc et sa croûte brune révèle un parfum subtil.

Difficile de choisir parmi tous ces produits d'exception. Le mieux reste encore de découvrir un nouveau fromage à chaque fois que l'occasion de composer un plateau se présente.

Laguiole, esthetisch gezien vergelijkbaar met Cantal, wordt gemaakt van volle, rauwe koemelk. Foto PL. Viel/CNIEL

Laguiole - waarvan het gelijknamige dorp zijn naam niet alleen aan de côûteaux heeft gegeven - lijkt esthetisch gezien op de Cantal en wordt gemaakt van rauwe, volle koemelk. Deze in Aubrac bereide streekkaas heeft sinds 1961 het BOB-certificaat. Hij wordt gedefinieerd als een ongekookte geperste kaas. De melk wordt alleen afgenomen wanneer het gras op de weilanden overvloedig aanwezig is. De kaas kan echter het hele jaar door worden gegeten omdat hij lang houdbaar is. De melk wordt verzameld bij koeien van de rassen Simmental en Aubrac, die uitsluitend in de regio voorkomen, en rijpt vervolgens 120 dagen.

"Het smaakpalet is zeer interessant, met nuances die dicht bij de Cantal liggen", aldus de ambachtsman. De smaak is vrij openhartig en de bruine korst onthult een subtiel parfum.

Het is moeilijk kiezen tussen al deze uitzonderlijke producten. Het beste is om elke keer dat de gelegenheid zich voordoet een nieuwe kaas te ontdekken.

11 Chaource



Son cœur est plus ou moins crayeux en fonction de la durée de l'affinage. Lorsque celui-ci est optimal, le produit libère des arômes de crème et de champignons. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Réalisé entre la Champagne et la Bourgogne, le Chaource est un fromage au lait de vache qui a reçu l'AOP la même année que le Rocamadour. De la famille des pâtes molles à croûte fleurie, il est affiné durant 4 à 5 semaines.

"Son cœur est plus ou moins crayeux en fonction de la durée de l'affinage. Lorsque celui-ci est optimal, le produit libère des arômes de crème et de champignon", stipule-t-il. Pourquoi ne pas le savourer avec un verre de vin chaud en hiver et quelques pommes légèrement caramélisées ?

De kern is meer of minder krijtachtig, afhankelijk van de duur van het rijpingsproces. Wanneer het rijpingsproces optimaal is, komen aroma's van room en paddenstoelen vrij.
Foto PL. Viel/CNIEL

Chaource is een kaas van koemelk die tussen Champagne en Bourgondië wordt gemaakt en zijn BOB kreeg in hetzelfde jaar als Rocamadour. Hij behoort tot de familie van de zachte kazen met een bloomachtige korst en wordt 4 tot 5 weken gerijpt.

"Zijn kern is meer of minder krijtachtig, afhankelijk van de duur van het rijpingsproces. Wanneer hij op zijn best is, geeft het product aroma's van room en paddenstoelen vrij," zegt hij. Waarom niet genieten met een glas glühwein in de winter en wat licht gekarameliseerde appels?

Au lait de chèvre

12 Banon



Connu pour son crémeux inégalé, le banon a la particularité d'être conservé dans un écrin de feuilles de châtaignier. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Connu pour son crémeux inégalé, le Banon a la particularité d'être conservé dans un écrin de feuilles de châtaignier. Sa fabrication s'effectue en Alpes de Haute-Provence, non loin du Vaucluse.

"Entièrement composé de lait cru et entier de chèvre, il est élaboré selon une fabrication dite à tendance présure", indique Marc Janin. Après la traite, le lait est immédiatement transformé et le caillé est retiré pour passer au moulage puis à l'affinage. Un travail rapide qui permet d'apporter une texture onctueuse et crémeuse. "La feuille qui l'enveloppe n'est pas inutile, au contraire, c'est elle qui apporte un arôme végétal au produit", ajoute-t-il. Un produit régional que la chef Anne-Sophie Pic apprécie particulièrement.

Banon staat bekend om zijn ongeëvenaarde romigheid en heeft de bijzonderheid dat hij wordt bewaard in een kist met kastanjebladeren. Foto PL. Viel/CNIEL

Banon staat bekend om zijn ongeëvenaarde romigheid en heeft als bijzonderheid dat hij wordt bewaard in een doos met kastanjebladeren. Hij wordt gemaakt in de Alpes de Haute-Provence, niet ver van de Vaucluse.

"De kaas wordt volledig van rauwe, volle geitenmelk gemaakt volgens een procédé dat stremming wordt genoemd", aldus Marc Janin. Na het melken wordt de melk onmiddellijk omgezet en wordt de wrongel eruit gehaald om in vormen te worden gegoten en vervolgens te rijpen. Dit is een snel proces dat resulteert in een gladde en romige textuur. "Het blad dat het omhult is niet nutteloos, integendeel, het geeft een plantaardige smaak aan het product", voegt hij eraan toe. Banonkaas, een streekproduct dat chef Anne-Sophie Pic bijzonder waardeert, staat bekend om zijn ongeëvenaarde romigheid en heeft de bijzonderheid dat hij wordt bewaard in een kastanjeblad. Foto PL. Viel/CNIEL

13 Rigotte de Condrieu



Sa texture lisse et fondante en bouche délivre des arômes de noisette. *Photo V.Ribaud/Les Studios Associé/CNIEL*

"C'est au sud du Rhône et de la Loire que ce fromage de caractère prend racine", précise l'artisan. Ce fromage de chèvre fermier au lait cru bénéficie de l'AOC depuis 2009 et devient AOP 4 ans après.

Petit palet cylindrique, la rigotte possède une pâte jaune pâle ou blanche selon le temps d'affinage, soit 8 semaines. Sa texture lisse et fondante en bouche délivre des arômes de noisette. On apprécie particulièrement associer ce fromage avec des notes sucrées comme des fruits secs, des pommes en hiver ou des framboises en été. À déguster sur une tranche de pain fraîchement grillée.

De zachte en smeltende textuur in de mond zorgt voor hazelnootsmaken. Foto V.Ribaud/Les Studios Associé/CNIEL

"Het is in het zuiden van de Rhône en de Loire dat deze kaas met karakter wortel schiet", legt de ambachtsman uit. Deze rauwmelkse boerengeitenkaas heeft sinds 2009 de AOC en werd vier jaar later BOB.

Rigotte is een klein cilindervormig kaasje met een lichtgele of witte kaasmassa, afhankelijk van de rijpingstijd, namelijk 8 weken. Zijn zachte en smeltzachte textuur verspreidt hazelnootaroma's. Hij wordt bijzonder gewaardeerd met zoete toetsen zoals gedroogd fruit, appels in de winter of frambozen in de zomer. Te genieten op een sneetje vers geroosterd brood.

14 Selles-Sur-Cher



Réaliser à partir de lait de chèvre cru et entier, ce fromage est fabriqué en Loir-et-Cher, dans le village éponyme. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Réalisé à partir de lait de chèvre cru et entier, ce fromage est fabriqué en Loir-et-Cher, dans le village qui lui a donné son nom. Cette appellation d'origine a été reconnue en 1996 par l'Union Européenne après avoir été pendant 10 ans désigné comme AOC.

Après une dizaine de jours d'affinage, sa forme circulaire offre des arômes de caprin (chèvre) et de noisette. "Ce produit est apprécié par sa très belle finesse après un certain temps d'affinage", nous spécifie-t-il. Le chèvre s'accompagne souvent de quelques notes sucrées tels que des framboises, des fraises ou des raisins. Toujours à accommoder selon les saisons.

Deze kaas wordt gemaakt van rauwe, volle geitenmelk en wordt geproduceerd in de regio Loir-et-Cher, in het gelijknamige dorp. Foto PL. Viel/CNIEL

Deze kaas wordt gemaakt van rauwe, volle geitenmelk en wordt geproduceerd in de regio Loir-et-Cher, in het dorp waaraan hij zijn naam ontleent. Deze oorsprongsbenaming werd in 1996 door de Europese Unie erkend, na 10 jaar als AOC te zijn aangewezen.

Na een tiental dagen rijping biedt de ronde vorm aroma's van geit en hazelnoot. "Dit product wordt gewaardeerd om zijn zeer fijne smaak na een bepaalde periode van rijping", zegt hij. De geitenkaas gaat vaak gepaard met enkele zoete toetsen zoals frambozen, aardbeien of druiven. Altijd te serveren volgens het seizoen.

15 Sainte-Maure de Touraine



Moelleux, ce fromage préserve ses saveurs sous sa croute fleurie et sa texture ferme. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Ce fromage au lait de chèvre frais, entier et cru se présente sous forme d'une bûche allongée de couleur grise. Une paille de seigle traverse en son centre ce produit originaire de Touraine.

"Il peut être onctueux et fondant avec un goût caprin et lactique", précise le fromager. Moelleux, ce fromage préserve ses saveurs sous sa croute fleurie et sa texture ferme. Pourquoi ne pas le déguster avec une compoté d'oignons ou une confiture de figes fraîches ? Idéal pour un repas raffiné entre amis ou en famille.

Deze zachte kaas bewaart zijn smaken onder zijn opgeblazen korst en stevige textuur. Foto PL. Viel/CNIEL

Deze kaas, gemaakt van verse, volle, rauwe geitenmelk, heeft de vorm van een langwerpige, grijze stam. Door het midden van dit product uit Touraine loopt een roggestro.

"Hij kan smeug en smeltend zijn met een geiten- en melksmaak", legt de kaasmaker uit. Deze zachte kaas bewaart zijn smaken onder zijn bloomachtige korst en zijn stevige textuur. Probeer hem eens met een gestoofde ui of verse vijgenjam. Ideaal voor een verfijnde maaltijd met vrienden of familie.

16 Valençay



Le Valençay est un fromage de chèvre connu pour sa forme et sa croûte grise bleutée. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Appartenant à la famille des pâtes molles naturelle, il est protégé par l'Appellation d'Origine Protégée depuis maintenant 20 ans. "Le Valençay est un fromage de chèvre qui possède une croûte grise bleutée avec des plissements irréguliers. Lorsqu'on le coupe, on remarque une pâte blanche ou ivoire. En bouche, ce sont des parfums caprins et lactiques qui se marient avec des notes de champignons", se délecte le fromager.

"Ces fromages de chèvre s'associent parfaitement bien avec des saveurs très salées telles que les olives ou la charcuterie, mais aussi avec des notes plus sucrées comme le miel ou les figes fraîches", conseille le MOF fromager.

Valençay is een geitenkaas die bekend staat om zijn vorm en blauwgrijze korst. Foto PL. Viel/CNIEL

Hij behoort tot de familie van de natuurlijke zachte kazen en wordt al 20 jaar beschermd door de Appellation d'Origine Protégée. "Valençay is een geitenkaas met een blauwgrijze korst met onregelmatige plooien. Als je hem snijdt, zie je een witte of ivoorkleurige pasta. In de mond heeft hij geitachtige en melkachtige aroma's die zich mengen met toetsen van paddenstoelen", vertelt de kaasmaker enthousiast.

"Deze geitenkazen passen perfect bij zeer zoute smaken zoals olijven of vleeswaren, maar ook bij zoetere smaken zoals honing of verse vijgen", adviseert de MOF-kaasmaker.

17 Pélardon



Après 11 jours seulement d'affinage, il révèle un fondant particulier tant au niveau de la texture qu'en bouche. *Photo PL. Viel/CNIEL*

AOP depuis 2001, ce fromage à pâte molle appelé aussi Pélardou, Péraldou, Paraldon, Péraldon ou encore Péraudon, est produit avec du lait cru de chèvre. Après 11 jours d'affinage seulement, il révèle un fondant particulier tant au niveau de la texture qu'en bouche.

"Ce produit originaire du village des garrigues situées au cœur de la chaîne de montagne des Cévennes, révèle un crémeux et un arôme lactique très apprécié par les amateurs de fromages de chèvre", constate Marc Janin. Il est très agréable de le savourer avec une ou deux tranches de jambon de Parme, des noix fraîches et des abricots secs. Il se déguste également nature sur du pain grillé.

Na slechts 11 dagen rijping onthult hij een bijzondere zachtheid, zowel qua textuur als in de mond. Foto PL. Viel/CNIEL

Deze zachte kaas, ook wel Pélardou, Péraldou, Paraldon, Péraldon of Péraudon genoemd, wordt geproduceerd met rauwe geitenmelk. Na slechts 11 dagen rijping onthult hij een bijzondere zachtheid, zowel qua textuur als in de mond.

"Dit product, afkomstig uit het dorp Garrigues in het hart van de Cevennen, heeft een romig, melkachtig aroma dat zeer gewaardeerd wordt door liefhebbers van geitenkaas", aldus Marc Janin. Hij is zeer aangenaam om te proeven met een of twee plakjes parmaham, verse walnoten en gedroogde abrikozen. Hij kan ook gewoon op toast worden gegeten.

18 Picodon



Ce fromage de chèvre est depuis toujours fabriqué dans le respect de la tradition artisanale de la Drôme et de l'Ardèche. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Ce fromage est le fruit du mariage entre les terroirs drômois et ardéchois. Le fromage de chèvre, déclaré AOP il y a 17 ans, est aujourd'hui encore fabriqué dans le respect de la tradition artisanale.

Suivant deux types d'affinage différents, deux types de Picodon sont produits dans la région. Le premier affinage est dit classique et permet de fabriquer un fromage à croûte fleurie blanche légèrement teintée de bleu, le second, appelé Dieulefit, offre, après plus d'un mois, une croûte lavée. Les arômes sont fidèles au lait de chèvre, très prononcés. "Relevant de travaux régionaux basés sur des traditions différentes, le Picodon et le Pélardon se distinguent par leur texture, le premier étant plus ferme", explique l'expert fromager. À apprécier avec une touche sucrée que l'on apporte avec des fruits secs et un vin moelleux.

Deze geitenkaas is altijd op traditionele wijze gemaakt in de Drôme en de Ardèche. Foto PL. Viel/CNIEL

Deze kaas is de vrucht van het huwelijk tussen de Drôme en de Ardèche. De geitenkaas, die 17 jaar geleden tot BOB werd uitgeroepen, wordt nog steeds op traditionele wijze gemaakt.

Na twee verschillende soorten rijping worden in de regio twee soorten Picodon geproduceerd. Het eerste type rijping wordt klassiek genoemd en levert een kaas op met een witte, gebloemde korst die licht blauw getint is. Het tweede type, Dieulefit genoemd, heeft na meer dan een maand een gewassen korst. De smaken zijn trouw aan de geitenmelk, zeer uitgesproken. "Picodon en Pélardon zijn regionale kazen gebaseerd op verschillende tradities en onderscheiden zich door hun textuur, waarbij de eerste steviger is", legt de kaasexpert uit. Te waarderen met een zoete toets die u brengt met gedroogd fruit en een zoete wijn.

19 Rocamadour



Ce petit fromage d'Occitanie est l'un des fromages de chèvre au lait cru dont la texture est la plus tendre. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Le Rocamadour, produit dans le parc naturel des Causses du Quercy, est l'un des fromages de chèvre au lait cru dont la texture est la plus tendre.

"Ce petit fromage d'Occitanie est onctueux. Mais sa petite taille cache un caractère très apprécié lors de la dégustation", confie Marc Janin. AOP depuis 1996, il est affiné pendant seulement 6 jours dans des caves ou en hâloir, un local aéré. Sa croûte souple révèle une couche de crème onctueuse et un cœur parfumé fondant. Son goût caprin possède des notes de crème à la noisette. Ce produit se consomme avec des fruits de saison tels que des fraises en été ou des poires cuites en hiver.

Deze kleine kaas uit Occitanië is een van de zachtste rauwmelkse geitenkazen. Foto PL. Viel/CNIEL

Rocamadour, geproduceerd in het natuurpark Causses du Quercy, is een van de zachtste rauwmelkse geitenkazen.

"Deze kleine kaas uit Occitanië is smeug. Maar zijn kleine formaat verbergt een karakter dat bij het proeven zeer gewaardeerd wordt", vertrouwt Marc Janin. Hij is sinds 1996 AOP en rijpt slechts 6 dagen in kelders of in een hâloir, een beluchte ruimte. Zijn soepele korst onthult een laagje zachte room en een smeltend geparfumeerd hart. De geitensmaak heeft toetsen van hazelnootcrème. Dit product wordt gegeten met seizoensfruit zoals aardbeien in de zomer of gekookte peren in de winter.

Au lait de brebis

20 Ossau-Iraty



Au cœur des Pyrénées-Atlantiques, premier bassin fromager fermier du pays, l'Ossau-Iraty tire son succès de la transhumance. *Photo PL. Viel/CNIEL*

Ce produit fabriqué à base de lait de brebis a obtenu l'AOP en 1996, après 20 ans sous la certification AOC. Au cœur des Pyrénées-Atlantiques, premier bassin fromager fermier du pays, l'Ossau-Iraty tire son succès de la transhumance. "Cette pratique consiste à remonter les troupeaux vers les pâturages d'altitude pendant les estives, vers le mois de mai", explique le MOF.

Après la création du fromage, l'affinage dans les caves dure entre 2 et 12 mois, selon les fromagers. Chaque Ossau-Iraty est marqué d'un poinçon illustrant une tête de brebis. Sa croûte offre une couleur allant du gris au jaune pâle renferme une pâte moelleuse blanchâtre. "Sa pâte est ferme tout en étant très onctueuse en bouche. On distingue deux types de fromages, les béarnais qui sont plus ronds et plus souple et les basques, qui sont quant à eux plus fermes", renseigne-t-il.

(1) Marc Janin, gérant de la fromagerie Janin élu Meilleur Ouvrier de France 2015, 21 avenue de la République, 39300 Champagnole. Tél. : 03 84 52 00 97.

Ossau-Iraty, in het hart van de Pyrénées-Atlantiques, de belangrijkste kaasboerderij van het land, ontleent zijn succes aan de transhumance. Foto PL. Viel/CNIEL
Dit product, gemaakt van schapenmelk, kreeg in 1996, na 20 jaar AOC-certificering, de status van BOB. Ossau-Iraty, gelegen in het hart van de Pyrénées-Atlantiques, de belangrijkste kaasboerderij van het land, dankt zijn succes aan de transhumance. "Deze praktijk bestaat erin de kuddes in de zomermaanden, rond mei, naar de hoge weiden te brengen", legt de MOF uit.

Nadat de kaas is gemaakt, duurt de rijping in de kelders 2 tot 12 maanden, afhankelijk van de kaasmaker. Op elke Ossau-Iraty staat een stempel met een schapenkop. De korst is grijs tot lichtgeel van kleur en bevat een zachte, witachtige pasta. "De kaasmassa is stevig, maar zeer zacht in de mond. Er zijn twee soorten kaas: de Béarnais, die ronder en zachter is, en de Baskische, die steviger is", zegt hij.

Streken waar de kazen vandaan komen en de betere Fromagerie-en die ze kunnen verkopen(google maps):

