Les fromages de chèvre

Goûtez leurs différences !

EXPLOSION D'ARÔMES INÉDITS

CARNET D'INSPIRATIONS

©Anicap

FRANÇOIS ROBIN,

Meilleur Ouvrier de France Catégorie Fromager

Forgé par une expérience de plus de 7 ans en tant que Fromager, François Robin est un passionné de l'univers caprin dans lequel il baigne depuis l'enfance. Fils d'éleveur de chèvres, ce professionnel a été sacré Meilleur Ouvrier de France, Catégorie Fromager en mai 2011.

Aujourd'hui, François Robin apporte son expertise et transmet son savoir-faire aux nouvelles générations.

Son domaine de prédilection : les Fromages de chèvre, « sa madeleine de Proust » comme il aime à le préciser.

C'est donc tout naturellement que l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) a fait appel à lui pour éclairer, de son regard aguerri et professionnel, la diversité de goûts, de formes et de textures des Fromages de chèvre et des mariages culinaires qu'ils permettent.

MARIAGES GOURMANDS

Le **foodpairing** s'est imposé au fil des années comme une tendance incontournable mêlant avec subtilité la science à la gourmandise. Il est à l'origine de délicieuses combinaisons désormais connues de tous comme la fraise et le basilic ou la carotte et la violette ! Cette technique prisée des grands Chefs permet d'associer deux aliments à priori incompatibles mais affichant des composantes moléculaires similaires.

Les Fromages de chèvre profitent d'une composition minimaliste qui leur permet de se marier simplement et efficacement avec de nombreux produits. En effet, leur diversité de goûts et de textures, qui varient selon leur degré d'affinage, va révéler leur caractère sans toutefois dénaturer les autres éléments de l'assiette.

« Il n'existe pas un seul mais de nombreux fromages de chèvre, ils sont multiples et agissent en bouche comme autant d'ingrédients, à la fois texturants, condiments, révélateurs et boosters de goûts. Je me souviens de petits-déjeuners de mon enfance avec un chèvre frais et une simple compotée de pommes froide, avant d'aller à l'école, de quoi marquer le fils d'éleveur que je suis pour la vie.

D'expérience, il faut toutefois bien prendre garde à ne pas « éteindre » les fromages avec des associations déséquilibrées. Je vous conseille donc de bien les goûter pour en déterminer les caractéristiques et éviter les fausses pistes avant de tester votre propre recette. Derrière chaque fromage, il y a le travail d'hommes et de femmes formidables et passionnés, veillez bien à conserver la signature du produit comme élément central du mariage gourmand. Soyez aussi attentifs à l'affinage, il peut varier et changer quelque peu la réalité aromatique de votre fromage de chèvre préféré.

Pour toutes ces qualités, les Fromages de chèvre sont une nourriture bénie pour les associations gourmandes, qu'elles soient douces ou remuantes, classiques ou innovantes, craquantes ou croquantes… »

FRANÇOIS ROBIN
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CATÉGORIE FROMAGER

COMPOTÉE D'ABRICOTS × BANON AOP

LE BANON AOP

Originaire des Alpes de Haute-Provence, le **Banon AOP** est un fromage onctueux qui a fait sa première apparition au Moyen Âge. Présenté dans un écrin de feuilles de châtaignier brunes, liées par un brin de raphia naturel, le **Banon AOP** se révèle de couleur crème ou mordorée et offre une pâte onctueuse à cœur, délivrant au palais toutes les saveurs des parcours et des sous-bois de la Haute-Provence. Mélange de douceur et de saveurs fortes, il a un goût unique qui en fait un fromage de caractère.

L'ASSOCIATION DU BANON AOP ET DE LA COMPOTÉE D'ABRICOTS

L'abricot est un fruit de saison sucré, parfumé et acide. Ses nombreuses saveurs lui permettent d'être utilisé dans une infinité de recettes.

Quand il est associé au **Banon AOP** et à sa douceur, le mélange des deux est sensationnel et apporte une véritable explosion d'arômes en bouche.

Banon AOP ©Anicap

LE CONSEIL DE FRANÇOIS ROBIN

“L'abricot, rond et orangé comme le soleil qui habille la vallée du Rhône et la Haute-Provence, est un fruit qui apporte un délicieux équilibre entre sucré et acidulé tout en gardant une fibre agréable au palais lorsqu'il est traité en compotée.

Le Banon est un fromage de chèvre dit « caillé doux », c'est à dire sans grande acidité. Il gagne à être souligné par un trait acidulé en début de bouche et une note sucrée qui va venir tempérer son côté parfois très caprin. La finale de cette association longue vous laissera une note boisée et sucrée, presque miel.”

Compotée d'abricots et Banon AOP ©Anicap

POMME GRANNY × PÉLARDON AOP

L'ASSOCIATION DU PÉLARDON AOP ET DE LA POMME GRANNY

LE PÉLARDON AOP

Avec son goût délicat et équilibré, entre arômes floraux, caprins et végétaux, avec souvent une pointe de noisette, le **Pélardon AOP** est un fromage surprenant qui s'apprécie à différents stades d'affinage. Consommé jeune, on trouvera des notes lactées et une matière crémeuse, terriblement régressive et gourmande. L'affinage plus poussé, qu'on trouve moins fréquemment, va amener un côté mordant et animal, une note vibrante en finale.

Originaire des Cévennes, l'un des territoires traditionnels des chèvres, le **Pélardon AOP** est représentatif des arômes typiques des régions du Sud et rappelle les garrigues ensoleillées.

Avec sa chair juteuse, sa texture ferme et croquante, la pomme verte vient apporter une touche d'acidité à la finesse du **Pélardon AOP**. Cette union savoureuse ravira le palais des amateurs de fraîcheur.

Pélardon AOP ©Anicap

LE CONSEIL DE FRANÇOIS ROBIN

“La pomme Granny Smith© est une dynamite sensorielle, qui amène des sensations acidulées et une mâche croquante, presque sonore.

L'association avec le Pélardon jeune permet d'amener un peu de jus, ce qui va minorer le côté « colle aux dents » du fromage et surtout réveiller les notes lactées et noisettes vertes du Pélardon jeune.”

Pomme Granny et Pélardon AOP ©Anicap

GELÉE DE GROSEILLES × POULIGNY SAINT-PIERRE AOP

LE POULIGNY-SAINT-PIERRE AOP

Produit dans la partie occidentale du Berry, au cœur du Parc Naturel de la Brenne, le **Pouligny-Saint-Pierre AOP** est un fromage de caractère dont les goûts varient selon le degré d'affinage en allant du plus léger au plus prononcé. Cette diversité de saveurs lui permet d'être dégusté en toutes occasions.

Il s'accorde aussi bien avec des saveurs sucrées comme les fruits rouges que des épices comme le piment d'Espelette. Comme la pâte du **Pouligny-Saint-Pierre** est assez dense, l'apport d'une sensation juteuse permet de fluidifier la présence du fromage en bouche. Les fruits rouges sont aussi très efficaces pour amener des goûts francs et explosifs et un rien de croquant.

L'ASSOCIATION DU POULIGNY-SAINT-PIERRE AOP ET DE LA GELÉE DE GROSEILLES

Le **Pouligny-Saint-Pierre AOP** sera sublimé en bouche grâce à la saveur acidulée de la groseille. La texture du fruit contraste avec la pâte ferme du fromage et procure au palais une incroyable sensation.

Pouligny-Saint-Pierre AOP ©Anicap

LE CONSEIL DE FRANÇOIS ROBIN

“Le Pouligny-Saint-Pierre est un fromage élégant par sa forme mais aussi par la finesse de son grain et la précision de ses arômes. Présent en bouche, avec notamment une flore d'affinage pleine d'arômes caprins, très « nature » ou teinté d'impressions de sous-bois selon les affinages, il cache en son cœur une sensation très lactée, presque yaourt.

La gelée de groseilles servira de contrepoint fruité et sucré, ce qui souligne le côté lacté et accompagne les accents caprins en douceur.”

Gelée de groseilles et Pouligny-Saint-Pierre AOP ©Anicap

TAPENADE D'OLIVES VERTES × ROCAMADOUR AOP

LE ROCAMADOUR AOP

Il y a des fromages qui procurent douceur et tendresse à ceux qui les dégustent. Produit au cœur des Causses du Quercy, le **Rocamadour AOP** est de ceux-là. Sous sa fine peau veloutée se cache un fromage de chèvre à la texture fondante et onctueuse. Un fondant incomparable, unique, qui lui est propre.

Cette nature crémeuse est le résultat de son affinage de 6 à 7 jours. Entre sa peau qui reste souple et le cœur du fromage se développe une fine couche de crème. On dit alors que le fromage « piaule » : le **Rocamadour AOP** est à son apogée, c'est le moment de le déguster.

L'ASSOCIATION DU ROCAMADOUR AOP ET DE LA TAPENADE D'OLIVES VERTES

Cette délicieuse combinaison restitue toutes les saveurs provençales apportées par la tapenade d'olives vertes et le **Rocamadour AOP**, qui appelle plus les accords salés.

Rocamadour AOP ©Anicap

LE CONSEIL DE FRANÇOIS ROBIN

« Franchement biquette, évidemment chèvre, le Rocamadour, bombe de crème, est aussi un concentré d'arômes caprins, impression de chèvrerie et de soleil du Sud-Ouest.

La tapenade d'olives vertes est, elle, axée sur des notes très végétales d'herbe juste coupée. L'olive verte m'évoque parfois le trèfle bien vert et gras du printemps dont raffolent les chèvres. La tapenade amène suffisamment de matière et de puissance pour équilibrer la typicité du Rocamadour. »

Tapenade d'olives vertes et Rocamadour AOP ©Anicap

GINGEMBRE CONFIT × SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP

LE SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP

Le **Sainte-Maure de Touraine AOP** est un fromage de chèvre emblématique produit uniquement en Touraine. Sa particularité est d'être consolidé par une paille de seigle, pyrogravée du nom du fabricant pour assurer la traçabilité. L'onctuosité de ce fromage est révélée par des saveurs insolites telles que la fraise ou la poire.

L'ASSOCIATION DU SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP ET DU GINGEMBRE CONFIT

Le fromage raffole des goûts sucrés depuis toujours et le gingembre confit apporte de la texture au **Sainte-Maure de Touraine AOP**. Ce mariage heureux contribue à faire de cette recette aux influences exotiques un excellent moyen d'associer le fromage de chèvre à ses bons rehausseurs de goûts.

Sainte-Maure de Touraine AOP ©Anicap

LE CONSEIL DE FRANÇOIS ROBIN

« Une des traditions locales consiste en un accord avec de la poire séchée, qui amène une pointe sucrée et une sensation granuleuse sous la dent. En associant le Sainte-Maure de Touraine au gingembre confit, on retrouve cet accord sucré-salé et la sensation fibreuse qui réveille la matière onctueuse du fromage.

La particularité du gingembre confit réside en une finale très poivrée, persistante, qui sera de fait patinée par l'apport crémeux du cœur de ce fromage de mon enfance. »

Gingembre confit et Sainte-Maure de Touraine AOP ©Anicap

©Anicap

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

—

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP)
est une association de type Loi 1901 qui représente,
depuis 1983, l'ensemble des producteurs
et des transformateurs français de lait de chèvre.

www.fromagesdechevre.com

Contacts presse

Marie-Antoinette
RELATIONS PUBLICS

L'Agence Marie-Antoinette
Sarah Chabane – Carole-Anne Beauchamp
anicap@marie-antoinette.fr
01 55 04 86 49