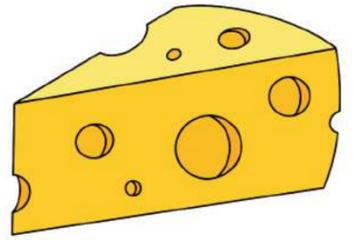




*Christmas*



ADVENT CALENDAR



1

# Brillat-Savarin



Le foie gras du fromage !

Fromage à pâte molle, le Brillat-Savarin est enrichi de crème en début de fabrication, dans une proportion environ deux fois supérieure à la normale. Il doit ainsi comporter un minimum de 72% de matières grasses sur extrait sec, ce qui le classe dans la famille des « double-crème », voire des « triple-crème » lorsque ce taux atteint 75%. Pour tenir le tout, une délicate croûte fleurie blanche. Étant enrichie à la crème de vache, il développe donc des arômes de beurre et de crème fraîche.

En bouche, c'est d'abord la douceur de sa croûte duveteuse puis l'onctuosité et le fondant qui vont vous faire craquer ! Tout en gardant une belle fraîcheur en bouche.

Il est fabriqué au lait de vache, le fromage Brillat-Savarin est né dans l'entre-deux-guerres, à l'instigation du célèbre Henri Androuët et de son fils Pierre. Ceux-ci ont pris l'initiative de décliner un fromage de Normandie déjà existant, l'Excelsior, produit à Forges-les-Eaux (Seine-Maritime), dans une version plus grosse et plus riche. Ils l'ont ensuite baptisé du nom du célèbre gastronome français.

2

# Friboua



C'est là-haut, tout là-haut les rochers de mes vacances, la couleur de mon ciel et la crème du chalet... Le pays aimé qui chante au cœur de Christophe Gremaud, c'est assurément la Gruyère. Outre celui du fromage fabriqué de manière traditionnelle dans un chaudron au feu de bois, Christophe Gremaud garde des étés de son enfance passés sur l'alpage le goût du travail souvent rude, mais tellement enrichissant.

Le Friboua, c'est la spécialité de Christophe qu'il a développée lui-même. "J'ai toujours voulu créer un fromage", avoue-t-il. Son souhait se précise dès qu'il obtient il y a quelques années un quota de lait au chalet Les Marais dans l'Intyamou (vallée de l'Evi). Les vaches qui pâturent l'herbage des alpages, riche en flore et en oméga 3, donnent un lait exceptionnel pour une fabrication de fromage unique.

Fabriqué à l'alpage, il s'agit d'un fromage à pâte mi-dure avec 56% de matière grasse, onctueux, au goût très floral et très agréable en bouche. L'entre deux entre un Gruyère et un Vacherin !

# 3

## Chèvre Poivre Citron Bio



Leur exploitation familiale est nichée dans les hauteurs de la Broye vaudoise, à Prévonloup. Ils ont imaginé et développé divers produits caprins pour le plaisir de vos papilles.

Leur savoir-faire est le cumul de nombreuses années d'expériences dans l'agriculture, le goût pour la nature et ses défis. Ils proposent divers produits labellisé Bio Suisse.

Dès 2017, afin d'être au plus proche de ses convictions et d'offrir à sa clientèle des produits de haute qualité, Nicolas Crottaz décide d'entamer une reconversion vers l'agriculture biologique. En 2019, l'exploitation obtient la certification Bio Suisse.

Ce chèvre est frais, léger, poivré et citronné, un vrai régal.

4

# Vully Noir



Le Réserve est un plaisir incontournable pour tous ceux qui n'ont pas froid aux papilles gustatives.

Le Mont Vully Réserve est de saveur intense en raison d'une maturation prolongée jusqu'à 12 mois. Cela lui confère un arôme encore plus corsé sans être piquant, sa consistance devient plus ferme et sa croûte gagne également en caractère.

Là aussi, chaque meule est frottée avec du vin originaire de Vully (pinot noir). Le Réserve perd un peu de sa teneur en eau lors de sa longue maturation, ce qui allège légèrement les meules tout en concentrant le goût.

Les grappes de raisin gravées dans la croûte sont là pour rappeler que la colline du Mont-Vully n'est qu'à 7,5 kilomètres à vol d'oiseau de Cressier.

5

# Vacherin Fribourgeois



Le Vacherin Fribourgeois était cerclé d'écorces de sapins jusqu'en 1945. Cette pâte mi-dure, homogène, est très jaune en été, d'avantage blanche en hiver. Une variation qui s'explique par la teneur de l'herbe, ou à contrario du foin, absorbé par les vaches.

Lisse ou ondulée au toucher, sa croûte est sainte d'une lanière de bois d'épicéa.

Au nez des notes beurrées et fruitées dominant, on les retrouve au palais avec une texture crémeuse, fondante et légèrement granuleuse.

Mais le sommet, c'est cette amertume, agréable, épicée, légèrement piquante.

Anecdote : Le Vacherin Fribourgeois a été inventé lorsque le lait venait à manquer pour fabriquer le Gruyère. Le nom évoque ce petit vacher-vaccarinus en latin- qui lui donna la vie il y a plus de 700 ans. Il est fabriqué soit à l'automne quand le troupeau est modeste, soit au printemps quand le lait commence à manquer.

Il a acquis des titres de noblesse au point qu'au XVème siècle, on indemnisait la partie lésée à hauteur de douze meules. Le Vacherin Fribourgeois incarnait également le raffinement ultime des réceptions officielles lorsque les autorités fribourgeoises recevaient des invités prestigieux.

Nous vous proposons un Vacherin au lait cru, 4.5 mois.

# 6

## Camembert de Normandie



AOP, moulé à la louche et au lait cru !

Ce petit en-cas se distingue par sa croûte duveteuse marquée par des stries brun-rouge.

Après affinage la pâte jaune clair révèle un bouquet généreux de saveurs de sous-bois, de champignon et de terroir. De texture souple, le Camembert offre des notes de lactées et acidulées ainsi que des arômes d'humus et de champignon. Des nuances animales peuvent également apparaître lorsque l'affinage est prolongé.

Anecdote : Le Camembert de Normandie fait sa renommée au lancement de la ligne de fer reliant Flers (Normandie) à Paris en 1867, puis à l'invention de sa boîte par Eugène Ridet et Georges Leroy, en 1899. Il a également été popularisé lors de la première guerre mondiale : 1918, les poilus recevaient plus d'un million de camemberts par mois. De retour du front, dans leurs villes et villages, ils ont demandé à leurs épiciers d'en commander. De fait, la renommée de ce fromage a quitté les bocages normands pour voyager aux quatre coins du monde.

7

# Tomme 1508



Tomme de vache d'alpage du col du Jaun aux herbes cueillies à 1508 mètres.

Le col du Jaun ou col de Belle garde est un col de Suisse situé sur le territoire de la commune de Boltigen dans le Canton de Berne.

Cette tomme aux arômes herbeux fruités est affinée également à 1508 mètres d'altitude.

Une tomme au goût de l'été !



Eiger



Son nom signifie "Terre des Dieux"

L'Eiger (3970m d'altitude) a été escaladé pour la première fois le 11 août 1858 par Charles Barrington et les guides de montagne de Grindelwald Christian Almer et Peter Bohren de manière aventureuse via le flanc ouest et la crête ouest.

- Christian Almer était incontestablement le guide de montagne le plus titré et le plus connu de Grindelwald. Il a réalisé environ 45 premières ascensions.

- Peter Bohren (1822-1882) est entré dans l'histoire sous le nom de "Peterli le loup des glaciers". Il ne mesurait qu'un mètre cinquante, mais c'était un guide de montagne extrêmement compétent, surtout sur les glaciers.

- Charles Barrington (1824-1901) était originaire de la côte est de l'Irlande.

Le fromage d'alpinisme de l'Eiger est né de cet événement impressionnant. Il est soigné pendant six mois, puis arrive au Felsenkeller Gabelspitz pendant encore six mois, où il mûrit dans le climat rocheux naturel. Après 12-14 mois, l'Eiger Bergsteiger obtient son caractère rustique et épicé et de petits cristaux de sel se forment dans la pâte à fromage en raison de son âge.

9

# Roquefort



Il est affiné dans les caves de Roquefort-sur-Soulzon.

Les caves bénéficient d'une ventilation, une température et une humidité idéale pour le développement du *Penicillium Roqueforti*. Cette ventilation naturelle provient de failles dans la roche, appelées «fleurines».

Ce fromage est fin, délicat, peu salé, équilibré avec une belle vivacité au palais. La croûte doit être saine, et de couleur ivoire à rosâtre. La pâte humide est blanche et particulièrement veinée de *Penicillium Roqueforti*.

Au nez, ce fromage exhale des arômes vifs, toniques et légèrement acidulés. La texture est ferme, fondante et friable, sans être cassante.

Au palais, elle libère des saveurs ovines prononcées ainsi qu'une vive fraîcheur et une puissance bien équilibrée.

Anecdote : La légende raconte qu'un berger quitta une grotte dans laquelle se trouvait son troupeau et son repas (pain et caillé) pour suivre une belle demoiselle.

A son retour, il constata que son caillé avait moisi cependant, au goût, certes puissant, il était aussi fort bon et vivifiant.

Au IX<sup>ème</sup> siècle, le roi Charlemagne découvre par hasard ce fromage chez un évêque et il continuera à commander deux caisses par année de ce fromage. L'année 1411, marque un tournant pour le Roquefort car le roi Charles VI donne le monopole de son affinage aux habitants du village Roquefort-sur-Soulzon. En 1457, Charles VII préfigure le Roquefort comme la première appellation d'origine.

10

# Le Forestier du Jorat



Confectionné dans le Jorat, cette pâte mi-dure est l'alliance parfaite entre onctuosité et caractère !

Ils utilisent les bourgeons de sapin du Jorat qui une fois pressés donnent un élixir très aromatique.

Le Forestier est ensuite affiné en frottant sa croûte avec cette même huile essentielle.

De la Douceur, une fraîcheur aromatique, des notes de noisettes et un véritable voyage dans les bois du Jorat vous attend.

11

# Chèvre Figue ou Abricot



Rareté fromagère venant de Prévonloup, il s'agit du dessert par excellence alliant le sucré salé dans toute sa splendeur.

Sa pâte est blanche et tendre et contient une confiture de figues ou abricot bio en son centre. Sa croûte est naturelle.

Cette création allie la finesse du fromage de chèvre frais à la gourmandise de la figue. Ce fromage est une pâtisserie à lui seul !

12

# Gorgonzola Dolce



Le Gorgonzola est un fromage persillé italien originaire de la région de Milan en Lombardie. Le village de Gorgonzola constituait jadis une étape importante pour les troupeaux de vache en transhumance, quand ils redescendaient des pâturages d'altitude. Après avoir marché pendant de grandes journées, les vaches étaient fatiguées, et le stationnement, qui se dit Stracco en Lombard, les a obligés à fabriquer sur place un véritable centre de transformation du lait, ce qui a donné naissance au terme Stracchino di Gorgonzola, ensuite simplifié en Gorgonzola.

La fabrication du gorgonzola reste inchangée depuis des siècles. Comme dans les premiers temps où la production s'effectuait exclusivement dans les grottes naturelles de la Valassina, le gorgonzola se fabrique exclusivement avec du lait de vache. Le caillé est entreposé dans des moules enveloppées d'une toile. Le plus gros du travail est effectué durant les premières 24 heures de la fabrication où il est nécessaire de retourner le fromage toutes les 2 heures.

Pendant le reste du temps d'affinage, il faut juste le saler et le retourner deux fois par jour. Au cours de l'affinage, les meules sont percées avec de grandes pointes pour permettre à l'air de pénétrer le *penicillium glaucum*. C'est ce contact de l'air avec le *penicillium* qui entraîne ces traces persillées qui caractérisent le gorgonzola.

Sa pâte onctueuse développe un goût prononcé de crème fraîche. Son arrière-goût de pâte persillée lui confère toute sa finesse.

# 13 *St Nectaire Fermier*



Le Saint Nectaire Fermier AOP est un fromage à pâte pressée non cuite.

Ce cylindre de 1,6 kg est au lait cru, et est uniquement fabriqué à la ferme. Pour choisir un bon Saint Nectaire Fermier AOP, la croûte est recouverte d'un duvet gris parfois orangé.

Son goût possède une délicate touche de noisette. Sa pâte est d'une texture souple et de couleur crème.

Pour faire un bon Saint Nectaire Fermier AOP il faut 28 jours d'affinage minimum.

Un peu d'histoire : Introduit à la cour du roi Louis XIV par le Maréchal de France Henry de Sennecterre, le fromage eut les faveurs du roi Soleil et fut depuis surnommé « roi des fromages ».

14

# Lavort de Brebis



Le Lavort est un fromage récent créé en 1990 par le fromager Patrick Beaumont.

Il est affiné dans les caves humides d'un ancien château d'eau d'Auvergne. Sa pâte à fleur blanche et jaune est très moelleuse voire fondante au palais, elle délivre de riches et tendres saveurs de lait d'étable. C'est une fabrication exclusive au lait de brebis de race Lacaune (leur lait sert aussi à fabriquer le Roquefort) qui connaît un important succès auprès des amateurs de fromages.

Son parrain n'est autre que Pierre Troisgros : « Ce fromage à l'allure médiévale étonne par sa forme et séduit par son goût ». Effectivement, son créateur est allé chercher dans le Sud de l'Espagne de vieux moules à boulets de canon afin de donner à son fromage une forme originale.

Il est affiné sur des planches de sapin.

Sa texture est onctueuse et "beurrée". C'est un fromage fruité en bouche offrant les saveurs prononcées du lait de Brebis avec des notes boisées.

15

# Challerhocker



Le Challerhocker, il nous vient tout droit de St-Gall !

C'est un fromage suisse comme on n'en a jamais vu. Complètement différent de la fabrication traditionnelle des appellations bien connues comme le Gruyère, le Vacherin et l'Appenzeller, ce fromage est fait dans une seule petite unité de fabrication.

Ce fromage de vache au lait cru est fabriqué par un producteur d'Appenzell qui se démarque depuis 20 ans en faisant des fromages de grande qualité. Ce producteur unique, Monsieur Walter Rass s'est lancé dans l'aventure d'un nouveau fromage qui connaît un grand succès à l'international.

Affiné pendant un minimum de 10 mois avec un mélange secret de vin et d'épice, sa texture est unique en son genre avec très peu ou pas d'ouvertures.

Le nom du fromage signifie "celui qui est assis dans la cave" pour signifier le long affinage requis pour retrouver des arômes aussi enivrants.

Sous sa croûte bien formée est cachée une pâte très dense et jamais granuleuse. Le fromage est autant un miracle de fabrication que d'affinage. Les plus fins connaisseurs disent que ce fromage leur rappelle les noisettes grillées, les échalotes caramélisées.

16

## Gruyère mi-salé



Le Gruyère est fabriqué depuis l'an 1115 dans la région de la Gruyère, canton de Fribourg, en Suisse. Il bénéficie depuis 2013, d'une appellation d'origine protégée (AOP).

Il doit sa finesse et son goût caractéristique au lait cru de première qualité provenant de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver livré 2 fois par jour par les producteurs de Belfaux et environs et au savoir-faire de notre affineuse Sandrine Overney.

Plus la durée d'affinage est longue, plus l'arôme se développe et le goût se corse.

Nous avons sélectionné un gruyère 12 mois d'affinage pour obtenir un mi-salé au goût fruité, noisetté avec des éclats de sels (appelé tyrosine). Un vrai régal

17

## Brebis Moléson à la truffe



En 1926, Odon Grossrieder, Maître fromager, loue à la société de laiterie de Villarsel-le-Gibloux la fromagerie et la porcherie attenante. Il achète le lait de producteurs et le transforme principalement en Gruyère et en Vacherin. Ce sont ensuite ses deux fils qui deviennent maître fromager à leur tour et développent l'activité.

Située sur les contreforts des Préalpes fribourgeoises, ils nous proposent ce magnifique fromage, un pur lait de Brebis affiné avec de la truffe Fraîche (3% de *Tubermelanosporum*) et le plus important sans arôme synthétique, 100% naturel !!!

Une spécialité unique, incontournable et à déguster sans modération.

18

## Vully Bio Bourgeon



Originnaire de l'Ouest de la Suisse, entre Morat et le Canton de Fribourg. Il tire son nom de la montagne qui le surplombe, le fameux Mont-Vully.

On vous propose la version lait entier labélisée Bio Bourgeon.

Couronné meilleur fromage Suisse en 2006 parmi 420 concurrents. Et il a regagné sur un podium prestigieux en 2018 en ayant été primé 3ème meilleur fromage au Monde. Assurément un succès à savourer Légèrement doux, franc et harmonieux. Il est affiné au Pinot Régent également en production biologique.

Son succès est dû au lait de ses 4 producteurs bio de la région. "le lait bio à une teneur en graisse légèrement plus basse".



Fromage saisonnier d'estive, l'Etivaz renaît chaque année, de mai à octobre. L'Etivaz est un fromage de tradition. Pâtures d'alpage obligent, ce fromage Suisse au lait cru se fabrique exclusivement dans des chalets situés entre 1000 et 2000 m d'altitude - assurance d'une alimentation en herbages d'une grande richesse floristique et aromatique.

Les alpagistes et leurs familles rejoignent leurs quartiers d'été à la mi-mai dans le chalet le plus élevé - souvent sans électricité et au confort rustique, puis redescendent au fil de la saison dans un autre chalet, toujours en quête de beaux pâturages, jusqu'à la désalpe d'octobre et le retour dans la vallée. L'Etivaz est le fruit du savoir-faire, plusieurs fois centenaire, des alpagistes du Pays d'Enhaut dans le canton de Vaud. Preuve du courage et de la passion : au début de la saison, chaque alpagiste installe environ 40 Kms de clôtures à flan de montagne et les démonte en fin de saison pour éviter que la neige ne les casse.

Clé du succès, le caillage du lait et la cuisson se font exclusivement en chaudron de cuivre traditionnel et au feu de bois.

Un chalet ne fabrique pas plus de 3 ou 4 meules par jour : une petite quantité qui garantit la qualité de ce fromage d'exception.

L'alimentation des vaches laitières est exclusivement composée des herbages naturels du pâturage. Cette diversité botanique communiquera au lait, puis au fromage, sa palette de goûts subtils, plaisirs des dégustateurs.

L'Etivaz AOP est garanti sans lactose et il est très riche en Omégas 3... alors en plus d'être délicieusement unique, c'est VOTRE atout santé !

C'est ce savoir-faire qui offre à l'Etivaz sa saveur riche en arômes, légèrement fruitée, au goût évocateur de noisette.

L'alimentation des vaches laitières est exclusivement composée des herbages naturels du pâturage. Cette diversité botanique communiquera au lait, puis au fromage, sa palette de goûts subtils, plaisirs des dégustateurs.

20

## Comté- 20 mois



C'est la rudesse des longs hivers du Massif jurassien qui, dès le Moyen-Âge, commanda aux hommes de transformer le lait en un fromage «de garde », appelé alors Vachelin. Seuls des fromages de grande taille permettaient une conservation susceptible de répondre aux besoins d'une famille entière pendant toute la saison froide. La longévité du produit, et sa «bonification» avec le temps, en faisaient par ailleurs un produit exportable hors des limites régionales, et donc susceptible de procurer par l'échange, de nouvelles ressources.

Ces grandes meules nécessitant beaucoup de lait (500 litres en moyenne), les fermiers s'unissaient en coopérative et apportaient leur production à la «fructerie», appelée aujourd'hui fruitière (ils faisaient fructifier leur apport individuel)

Le fromage Comté est fabriqué de manière artisanale, à partir de lait cru de vaches de race Montbéliarde ou Simmentale française. Les vaches sont nourries exclusivement à partir d'herbe et de foin. Notre Comté d'été présente des arômes plus diversifiés et fruités.

Mais l'anecdote de ce fromage est que ce Comté est affiné dans un tunnel ferroviaire reconverti ! Il se trouve dans le Massif central, sous une colline de vignobles en coteaux, de 5 à 20 mètres de terre et de roche. Et face à cela, s'étend le tunnel de la Collonge, long de 200 mètres et large de 5 mètres.

C'est frais, humide, magique : idéal pour affiner des fromages. Le Comté s'enrichit de l'influence de ce site hors normes qui lui confère une typicité gustative et aromatique.

21

# Tomme de Beaufort



La tomme de Savoie est née au cœur des Alpes, dans les vallées de la Maurienne et de la Tarentaise, du massif des Bauges et du Chablais. C'est la doyenne des fromages de Savoie. La transformation du lait et l'affinage du fromage sont réalisés strictement en Savoie et Haute-Savoie. Elle bénéficie à ce titre d'une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 1996.

Sa pâte est souple et aérée tels les tommes d'autrefois. Elle se déguste après un affinage de 2 à 3 mois. Contrairement à ce que pourrait laisser penser sa croûte dure et rugueuse et son odeur de cave, de moisissure, son goût est doux, tendre et délicat. Cette tomme est une perle gustative car elle se trouve entre une tomme et un reblochon.

La gourmandise ultime est de manger la croûte qui se révèle sucrée et gourmande.

22

## Tomme de chèvre des Pyrénées



Appelé aussi Couserans ou Oustet, le Bethmale est sans doute le fromage pyrénéen le plus connu et le plus typé. A la pâte onctueuse et très puissante, il aurait été apprécié par Louis VI lors de son passage dans la région au XIIe siècle.

Il s'agit d'un fromage à pâte pressée non cuite, dont la pâte est souple et très agréable en bouche car à sa texture moelleuse.

Fabrication artisanale, de la Vallée d'Aspe dans les Pyrénées, sa pâte est blanche. Elle a une texture souple et onctueuse. Un vrai délice !

Ses saveurs rustiques et son goût caractéristique de noisettes vous feront tourner la tête.

Histoire : Avant d'être au lait de vache ou de brebis, le Bethmale fut autrefois produit uniquement au lait de chèvre. D'anciens manuscrits, datant du treizième siècle, laissent à penser qu'il était alors déjà vendu sous le nom de « fromage gras de Saint-Girons ».

23

# L'Houblonnier



L'Houblonnier est une véritable expérience culinaire. C'est un fromage du Jorat à pâte mi-dure au houblon Bio affiné à la bière du Jorat !

L'initiateur de ce projet est Pascal Gauthier et le fabricant est la fromagerie d'Ussière. Ce fromage est d'une grande onctuosité grâce au lait de vache de pâturage, nourrit au foin, aux céréales et sans ensilage (un mode de conservation des fourrages).

Il est affiné 4 à 5 mois à la bière ambrée de la Brasserie du Jorat. Sa palette aromatique est très diversifiée allant de notes de plantes, de fleurs, végétales avec une légère amertume.

Il a été élu 13ème meilleurs fromages Suisse au concours Swiss Award 2022, une belle récompense quand on pense au travail effectué pour obtenir ce fromage.

24

## Manchezo à l'ail noir



Fromage Espagnol au lait de Brebis, il se caractérise par l'injection dans la pâte de crème d'Ail Noir, ce qui lui confère sa jolie marbrure.

L'ail noir est très populaire en Asie et surtout au Corée du sud, où il est utilisé comme l'épice reine de la « 5è saveur » pour agrémenter les plats. En bouche, l'ail noir a une texture fondante et douce, légèrement acidulée et sucrée proche des fruits confits avec une note de sous-bois. L'ail noir fait partie des super-aliments.

Il est obtenu par fermentation, un procédé appelé « procédé de Maillard » utilisé depuis des siècles en Asie. Les têtes d'ail frais sont conditionnées dans une atmosphère humide durant 45 jours minimum. Il se produit une oxydation qui leur donne cette couleur noire ébène. Sa saveur piquante laisse place à la douceur et rappelle le goût de la sauce soja ou du vinaigre balsamique de miel.

L'ail noir contient aussi deux fois plus d'antioxydants que l'ail frais. La précieuse gousse d'ail noir renferme encore des acides aminés, des glucides et des protéines