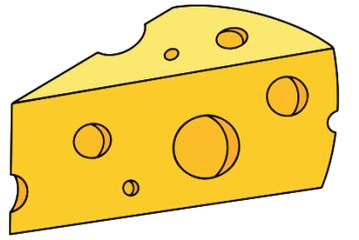




Christmas



ADVENT CALENDAR



1ER ENVOI

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

Tomme de chèvre Val de Bagnes



Lucien Fellay a repris l'exploitation familiale depuis les années 2000. Les brebis et chèvres passent la majeure partie de l'année dans le Val de Bagnes à l'entrée du village de Lourtier.

La tomme de chèvre est affinée entre 3 et 6 mois. Son goût est légèrement fruité avec une légère touche de noisette en arrière-goût. Elle se déguste en cube, sur du pain, en croque-monsieur ou râpée.

L'élevage des chèvres bénéficie d'une espace de pâturage de 9ha. C'est pourquoi leur lait offre une grande diversité gustative dû aux multiples espèces végétales dont elles se régalent. Toute la production laitière est transformée en produit laitier au lait cru, en yaourt... ainsi qu'une gamme de produits au lait de chèvre bio. Le bien-être des chèvres au cœur des priorités pour des produits sains et naturels.

3

Chèvre Coeur de fraise et Fève tonka



Création de l'Ether alliant deux artisans exceptionnels, l'un fait du fromage de chèvre Prévonnou, l'autre crée de la pâte à tartiner avec les fruits de son jardin.

Sa pâte est blanche et tendre et contient une pâte à tartiner Fraise et fève Tonka en son centre. Sa croûte est naturelle.

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

4

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.

5

Tomme de Brebis Val de Bagnes



La Tomme de Brebis de Bagnes est un produit qui séduit par sa texture crémeuse et son goût. Son authenticité se reflète grâce à son lait cru de brebis.

Vous apprécierez ses arômes subtils provenant des pâturages dans le Val de Bagnes.

La Tomme de brebis est née de la volonté de créer un pur brebis différent aux qualités gustatives incontestables : fondant, doux et acidulé. Attention ! vos papilles vont succomber.

6

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 !



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.



Le Bémontois



Pâte mi-dure au lait de vache. Il est affiné aux Forts de la Tine durant 15 et 24 mois en cave humide.

Le fromage LeBémontois est fabriqué dans le Jura neuchâtelois. Les pâturages de cette région lui confèrent un goût de noisette et une pâte beurrée savoureuse.

Copain Suisse de l'Appenzeller, tête de Moine et Chablaisien.

9

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 fabriquant 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.

10

Manchego 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.

Le Manchego est un fromage espagnol fruité et à pâte pressée non cuite. Il est élaboré à partir du lait de brebis de la race manchega, une race locale et ancestrale se nourrissant d'une végétation rustique à l'origine de la saveur unique du « queso manchego ». L'AOP dont bénéficie le fromage Manchego garantie que sa production est exclusivement réalisée en Castille-La Manche en plein cœur de l'Espagne avec du lait de brebis manchega. Sa croûte jaune à brun foncé se caractérise par des stries décoratives, et sa pâte semi-dure affiche une jolie couleur crème et révèle des notes relevées d'herbes et de noisettes.

11

Gruyère mi-salé 12 mois



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

12

Pécorino à la truffe



Ce fromage au lait de brebis pasteurisé est originaire d'Italie.

Pendant l'affinage, les fromages sont retournés et enduits d'huile d'olive.

Les truffes sont ajoutées pendant la maturation du fromage et donne cet effet marbré. Le fromage étale ainsi son caractère propre et la truffe ajoute un gout subtil à la préparation, la saveur des truffes est riche et longue en bouche.