






LES



FROMAGES

de chez
nous







Saviez-vous que **les fromages de chez nous** sont issus d'une tradition ancienne.

Cela surprend, mais il suffit de parcourir la Wallonie pour s'en convaincre. La **Boulette de Wallonie**, le **Herve**, le **fromage de Chimay**, le **Rochefort tradition**, l'**Orval**, ou encore les **nombreux fromages artisanaux** fabriqués par des producteurs passionnés sont quelques exemples qui en témoignent.

Mais au-delà de la tradition, les fromages de chez nous sont le fruit d'un **mariage entre savoir-faire et terroir**. La diversité et la qualité des fromages sont autant d'atouts qui caractérisent les fromages de chez nous.

De vache, de chèvre ou de brebis, frais, à pâte molle, dure ou à pâte persillée, ils sont tous plus savoureux les uns que les autres.

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE

DES FROMAGES LOCAUX ET SAVOUREZ !

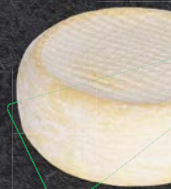
Les fromages de chez nous sont répartis en six grandes familles :

FROMAGE À PÂTE FRAICHE

Un fromage frais est un fromage égoutté de 24 à 36 heures qui n'est pas affiné. Sa texture est onctueuse et fondante.

FROMAGE À PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE

Un fromage à croûte fleurie est un fromage à pâte molle. Au moment de sa fabrication, il n'est pas chauffé, ni pressé. La croûte est couverte de penicillium, ce qui lui donne un aspect duveteux blanc. Un fromage onctueux, voire coulant à pleine maturation. Le plus connu est le Camembert de chez nous.



FROMAGE À PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE

Pour réaliser un fromage à pâte molle et croûte lavée, le caillé (le produit obtenu après coagulation du lait) est juste égoutté, ce qui lui donne un cœur moelleux. Il est ensuite lavé et brossé plusieurs fois par semaine avec de la saumure (eau salée) et/ou de l'alcool (bière, vin) ce qui favorise le développement de la croûte qui prend une couleur orangée. Le plus connu est le Herve AOP.



FROMAGE À PÂTE PRESSÉE NON-CUITE

Un fromage à pâte pressée non-cuite est un fromage passé sous la presse et dont la température du lait au moment de la fabrication ne dépasse pas 30°C. Il est ensuite affiné de 2 mois à plus d'un an.



FROMAGE À PÂTE PRESSÉE CUITE

Un fromage à pâte pressée cuite, que l'on appelle également pâte dure, passe sous presse et le caillé est chauffé à plus de 50°C. Ce type de fromage reste en cave d'affinage entre 9 mois et 2 ans.



FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE

Connu sous le nom de «bleu». Au moulage, le caillé estensemencé de penicillium. Le fromage sera aussi percé pour que le champignon (Penicillium glaucum ou Penicillium roqueforti) se développe. Sa pâte est molle, claire et piquée de tâches bleues. Il est affiné de 3 mois à 7-8 mois.

À côté de ces catégories de fromages, en Wallonie, nous avons également

« LA BOULETTE DE WALLONIE ».



Il s'agit d'un fromage au lait cru écrémé de vache et à la forme arrondie. La Boulette est issue d'un procédé de fabrication unique. Après avoir été égoutté et pressé, le caillé est émiétté de façon à obtenir des grains fins et homogènes. Il fermente alors pendant 2 à 5 jours. Les grains sont ensuite rassemblés en boule. Pendant l'affinage, une pellicule transparente et jaune se forme sur la couche extérieure. Jeune, la boulette présente une texture granuleuse, sèche et friable. Affinée, elle devient souple, onctueuse et crémeuse.



CONSEILS POUR UN PLATEAU DE FROMAGES **RÉUSSI**

Quels fromages choisir ?

Un plateau se compose en jouant sur la diversité des pâtes (fraîches, molles à croûte lavée et fleurie, pressées cuites ou non cuites, pâte persillée) et les origines animales (vache-chèvre-brebis).

Prévoir au moins **2 origines animales différentes** et **3 à 4 types de pâtes différentes**.

En terme de quantité...

En plat principal, prévoyez 200 à 250 g par personne. En dessert, 80 à 100 g par personne suffiront.

Pour les accompagnements, les fruits et légumes frais apportent de l'acidité, activent la digestion et permettent de jouer avec les textures et les couleurs. Choisissez-les de saison et locaux ! Le pain est un révélateur de goût, un complément dans les textures et un support à la dégustation des fromages. La dégustation **se fait du goût le plus doux au plus intense**.

Pour apprécier pleinement les saveurs des fromages pensez **à sortir du frigo au moins 30 minutes à l'avance les pâtes molles et les pâtes pressées**.

PEUT-ON MANGER LES CROÛTES DES FROMAGES ?

Les croûtes des fromages à pâte molle croûte fleurie, lavée et les pâtes persillées (bleus) sont comestibles.

Vous pouvez consommer les croûtes des fromages à pâte pressée non cuite ou à croûte moelleuse comme les fromages à raclette. Elles apportent une multitude de saveurs !

Pour les fromages à pâte pressée cuite, il est déconseillé de consommer la croûte.

Les fromages du type Gouda, sont affinés dans des croûtes qui sont plastifiées et donc non-comestibles.

PEUT-ON CONGELER DU FROMAGE ?

Tout d'abord, vérifiez qu'il n'a pas déjà été congelé. Vous pouvez congeler facilement les fromages à pâte dure et pressée comme les fromages à raclette. Les fromages à croûte fleurie se congèlent également. Cependant, pour les fromages dont la teneur en eau est plus importante comme les fromages frais, la congélation est déconseillée.

COMMENT ASSOCIER LES FROMAGES ET LES BOISSONS ?

Si autrefois, la tendance était de marier les fromages avec un vin rouge, aujourd'hui de nouvelles réflexions se sont développées, privilégiant de nouveaux accords. La couleur, la texture et l'acidité du fromage peuvent influencer le choix du vin qui l'accompagnera.



Fromage
frais



Croûte
fleurie



Pâte pressée
non cuite



Pâte pressée
cuite



Croûte
lavée



Bleu



Boulette



Gueuze



Méthode
traditionnelle/
Cidre



Vin rouge /
Bière blonde /
Bière brune



Vin rouge



Vin blanc /
Bière brune



Vin blanc /
Vin rouge /
Bière brune



Vin blanc /
Bière blonde /
Bière ambrée



Méthode
traditionnelle



Méthode
traditionnelle /
Vin blanc



Vin blanc /
Bière blonde



Vin rouge / Vin rosé



Vin blanc /
Vin rouge



POUR TOUT SAVOIR SUR LES FROMAGES
DE CHEZ NOUS, SURFEZ SUR

SAVOIRFAIREDECHEZNOUS.BE

