



QUESTIONS DE CARACTÈRE

TOUTE LA VÉRITÉ SUR NOS **3** AOP
ET CEUX QUI LES FAÇONNENT...

#QDC



*Alice, Bernard et Nicolas
producteurs fromagers
passionnés*

**CES 3 LÀ
ONT DU CARACTÈRE...**

**ET ILS VOUS LIVRENT TOUS
LEURS SECRETS !**



*Fourme de Montbrison, Bleu de Gex Haut-Jura, Bleu du Vercors-Sassenage...
3 appellations différentes mais un point commun :
une douceur qui cache un sacré caractère.*

Nos 3 bleus AOP sont produits en altitude sur des sites naturels exceptionnels et dans le pur respect des traditions. Et puis, si nous sommes tous des petits producteurs, nous sommes animés d'une passion et d'une exigence immenses.

Aujourd'hui, si nous avons décidé de nous regrouper pour communiquer, c'est aussi parce que nous menons le même combat au quotidien que vous crémiers-fromagers auprès de vos clients :

**« DÉFENDRE LE GOÛT DE
NOS TERROIRS EN PROPOSANT
DES FROMAGES RARES
AUX CARACTÈRES AUTHENTIQUES
ET AUX NUANCES SUBTILES. »**

Au fil de ce livret, vous allez pénétrer dans les coulisses de ces producteurs et transformateurs qui portent nos valeurs et n'ont qu'une envie : les partager fièrement avec vous.

Alors, si vous souhaitez en savoir plus sur nos 3 AOP, n'hésitez pas à nous faire signe. Nous serons heureux d'en parler avec vous et de vous inviter à savourer nos fromages... en direct de nos sites de fabrication naturellement !

contact : bienvenue@bleusdecaractere.fr

QDC #1

ILS SONT DOUX VOS BLEUS, MAIS ILS SONT D'OÙ ?

Si nos **3 AOP** développent tant de caractère et de subtilité, ce n'est pas un hasard. C'est parce qu'ils sont nés sur des sites **naturels d'exception**.

BLEU DE GEX HAUT-JURA

Le Bleu de Gex Haut-Jura, par exemple, est produit sur les plateaux du Haut-Jura dans le Parc naturel régional. Il naît et s'affine délicatement entre Ain et Jura à plus de 800 m d'altitude, à la limite de la frontière suisse... D'où sa douceur naturelle.

BLEU DU VERCORS SASSENAGE

Le berceau du Bleu du Vercors-Sassenage se niche en plein cœur du Parc naturel régional du Vercors à plus de 800 m d'altitude. Cette zone de moyenne montagne est très réputée pour la richesse de sa flore aux valeurs nutritives reconnues.

FOURME DE MONTBRISON

Quant à la Fourme de Montbrison, elle voit le jour dans les Monts du Forez entre 700 et 1640 m d'altitude entre la Loire et le Puy-de-Dôme. Elle tire son goût particulier des prairies naturelles du Haut Forez et des plateaux des Hautes Chaumes.



QDC #2

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, ÇA VOUS PARLE ?

Nos **vaches laitières**, ce sont elles les stars de nos AOP...

Elles produisent la **matière première** qui donnera toutes les caractéristiques et la richesse organoleptique de nos bleus.

Alors, nous, producteurs, mettons tout en œuvre pour que nos vaches évoluent dans les **meilleures conditions**.



Coquette pâturant dans les prairies du Forez

Regroupées au sein de **petits troupeaux**, elles pâturent tranquillement dans des prairies abondantes avec une grande variété floristique.

Le pâturage est obligatoire tant que les conditions climatiques le permettent et dès que l'herbe est disponible.



La Montbéliarde dans ses prairies natales du Haut-Jura

Et puis, dans nos métiers, nous avons une relation quotidienne avec nos vaches et nous apportons tout naturellement un soin particulier à leur **bien-être**.

D'ailleurs, on les appelle toutes par leur prénom, c'est vous dire si on les bichonne !



La Villarde, perle du Vercors

QDC #3

COMMENT DÉFINIR LE CARACTÈRE DE NOS BLEUS ?



Si on les qualifie de bleus doux c'est parce qu'ils jouent plus sur **la finesse** que sur la puissance.

Leur point commun ?

Un caractère bien affirmé...

tout en nuances de bleu.



BLEU DE GEX HAUT-JURA

**TOUT EN ONCTUOSITÉ
ET EN FINESSE**

Son signe particulier : une fine croûte blanche à jaune renfermant une pâte souple de couleur ivoire, délicatement marbrée de veines vert-bleu pâle.

Il est réputé pour son goût doux et crémeux très riche évoquant le lait des pâturages. Les connaisseurs reconnaîtront des notes légèrement vanillées épicées, mêlées de champignons et d'une pointe d'amertume.

BLEU DU VERCORS SASSENAGE

**LA FINE FLEUR
DES MONTAGNES**

Une croûte qui présente une fleur fine blanche à gris-bleu pouvant être marquée d'un marbrage orangé, une pâte ivoire parsemée de petites tâches de bleu gris clair... Le Bleu du Vercors-Sassenage vous invite en douceur à découvrir son goût crémeux et beurré agrémenté d'une touche subtile de noisette et de sous-bois.



FOURME DE MONTBRISON

**BLEU DOUX ORANGÉ
AUX PARFUMS FLEURIS**

On la reconnaît de loin avec sa croûte orangée due à l'égouttage sur des chèneaux en bois d'épicéa. En bouche, elle développe une sensation de petits grains qui roulent sous la langue, des saveurs fines et parfumées et un goût de laitage fruité avec une légère note de noisette.

QDC #4

ILS SE DÉGUSTENT PLUTÔT JEUNES OU AFFINÉS ?

« Les AOP bleus doux ne sont pas à classer dans la catégorie des fromages de garde. Ils s'affinent en effet très vite et au-delà de 50 jours, ils peuvent perdre de leur typicité ou de leur onctuosité. **Il est conseillé de les déguster plutôt jeunes.**

Néanmoins, proposer une palette de bleus doux avec **3 ou 4 niveaux d'affinage** différents peut permettre d'amener des nuances intéressantes.

Les clients sont souvent étonnés par les **nuances de goût et de textures** que l'on peut avoir avec un même fromage selon l'affinage. Et c'est là qu'on se rend compte que « bleu doux » ne signifie pas moins de caractère... Bien au contraire !

Par contre, l'affinage doit rester sur une **durée courte** pour ne pas trop dénaturer le caractère initial du bleu. Un travail tout en douceur donc ! »



Réponse de
M. Bernard Mure-Ravaud,
MOF

QDC #5

NATURE OU EN ENTRÉE FROIDE ... COMMENT LES SAVOURER ?

On peut les consommer **en plateau nature** avec un bon pain au levain ou un pain aux fruits secs. Ils se marient très bien **avec des fruits** comme le raisin blanc, la poire, la pomme, la figue. Plus étonnante, l'association avec des bananes séchées ou des pruneaux. Bref, leur douceur autorise plein de mariages heureux et délicats. On peut aussi opter pour une dégustation en **recette froide** à l'apéro ou en entrée.



MELBA DE TOMATES À LA CHANTILLY DE FOURME DE MONTBRISON

Un mélange frais et léger



XXXXXXXXXXXX

TARTINE AUX 2 CANARDS ET AU BLEU DE GEX HAUT-JURA

Un régal en 3 minutes



QDC #6

ET EN RECETTE CHAUDE AUSSI ?

Mais oui ! Grâce à leur douceur et leur saveur, les bleus doux s'accrochent à merveille dans de nombreuses recettes chaudes. Voici quelques exemples **faciles à réaliser**. Les chefs amateurs pourront évidemment rivaliser d'imagination pour créer leurs propres recettes.



FONDUE À LA FOURME DE MONTBRISON

La fondue made in Forez



FILET DE TRUITE AU BLEU DE GEX HAUT-JURA

Un goût tout en subtilité

TARTINE DE POTIRON AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE ET NOIX DE GRENOBLE

*Rapide et originale
pour l'apéro*



RETROUVEZ NOS RECETTES SUR NOTRE PAGE  BLEUS DE CARACTÈRE

QDC #7

AVEC QUELS VINS CONSEILLEZ-VOUS DE LES ASSOCIER ?

Savourer un bleu doux avec de l'eau, c'est possible...
Mais c'est tellement meilleur avec du vin, à condition de le faire avec modération !
L'idée est de favoriser les **mariages locaux** pour contribuer (aussi)
au développement de la filière vinicole.



*Réponse de
M. Benjamin Roffet,
MOF*

BLEU DU VERCORS SASSENAGE

Il s'accompagne très harmonieusement avec les vins de l'AOC **Clairette de Die Brut**.
Élaborée grâce à la Méthode Ancestrale, cette appellation conjugue le fruité délicat du cépage Muscat et la fine effervescence. Un accord tout en gourmandise.

À NOTER

L'accord **bière & fromage** étant de plus en plus tendance, on peut aussi associer les saveurs des bleus doux avec une **bière brune ou ambrée**, de préférence ronde et généreuse.

BLEU DE GEX HAUT-JURA

Il s'accorde très bien avec une **AOC Bugey**, les blancs de la commune de **Manicle** à partir du cépage Chardonnay sont une belle option. Un choix original pourrait être de servir le Bleu de Gex à température, associé d'un **Macvin** du Jura servi aux alentours de 12°C, accompagné d'un pain complet aux noix.

FOURME DE MONTBRISON

Elle se marie très bien avec nos vins locaux, par exemple un vin d'**AOC Côtes du Forez** à maturité, c'est-à-dire de 3/4 ans d'âge fera merveille. Pour une touche supplémentaire d'originalité, dirigez-vous vers une **IGP Urfé de cépage Viognier**, et accompagnez alors la Fourme d'un pain aux abricots secs.

QDC #8

Y A-T-IL UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PRODUCTEURS ?

La nouvelle génération de producteurs d'AOP existe, nous l'avons rencontrée...
D'ailleurs, Quentin - jeune agriculteur de 23 ans en zone Bleu du Vercors-Sassenage -
peut vous en parler !

« J'ai grandi sur l'exploitation familiale. Ici, on produit du lait destiné à la fabrication du Bleu du Vercors-Sassenage laitier. J'ai **la passion du métier**, ce qui m'a conduit à poursuivre mes études supérieures dans le domaine agricole (BTS et Licence).

Après avoir **perfectionné mon savoir-faire** en transformation fromagère dans une exploitation voisine, j'ai pour projet de **créer** ma propre fromagerie sur l'exploitation familiale, pour produire du Bleu du Vercors-Sassenage.

Mon ambition, c'est de fabriquer un fromage fermier **de qualité** constante tout au long de l'année. Le marché existe avec une demande croissante de fromages authentiques et de caractère.

C'est très motivant de **perpétuer la tradition**. Je fais d'ailleurs partie du syndicat des jeunes agriculteurs du Vercors, composé d'une trentaine de jeunes dynamiques et **motivés** par la filière. »

*Quentin Argoud-Puy,
futur producteur de Bleu du
Vercors-Sassenage à Villard-de-Lans*



CHIFFRES CLÉS

BLEU DE GEX HAUT-JURA

21 JOURS

MINIMUM D'AFFINAGE

4  FROMAGERIES

50  PRODUCTEURS
DE LAIT

498 TONNES
PAR AN

BLEU DU VERCORS SASSENAGE

21 JOURS

MINIMUM D'AFFINAGE

1  FROMAGERIE

60  PRODUCTEURS
DE LAIT

9  PRODUCTEURS
FERMIERS

382 TONNES
PAR AN

FOURME DE MONTBRISON

32 JOURS

MINIMUM D'AFFINAGE

4  FROMAGERIES

70  PRODUCTEURS
DE LAIT

565 TONNES
PAR AN

QDC #9

ET POUR EN SAVOIR PLUS SUR VOS BLEUS DOUX
ON FAIT COMMENT ?

VENEZ NOUS RETROUVER SUR WWW.BLEUSDECARACTERE.FR
CONTACT : BIENVENUE@BLEUSDECARACTERE.FR

Des infos sur nos AOP...
Des portraits de nos producteurs...
Des recettes à télécharger...

