

PLATEAUX

DES chèvres POUR TOUS LES GOÛTS



LE PLUS ORIGINAL

Le chevrotin

Fabriqué dans des fermes avec le lait d'un seul troupeau, le chevrotin

AOP, issu des mêmes montagnes que le reblochon, est réalisé avec des techniques semblables, d'où un aspect similaire. Son apparence et sa texture s'avèrent uniques parmi les fromages de chèvre, ses arômes aux délicates notes caprines évoquent l'herbe et les fleurs des alpages.

On le choisit : avec une croûte mince et lisse tirant légèrement vers le rosé, une pâte tendre, légèrement élastique et des odeurs discrètes de cave et de chèvre.

On l'aime : au naturel bien sûr, mais il se marie bien avec des confitures

un peu acides, abricots ou framboises, la crème de marrons pour des sensations très douces ou du miel de sapin pour un accord très régional.

Plus original : des pizzas chevrotin-crème-citron-saumon, sur des naans ou du pain pita.

Le crottin de Chavignol

Le plus connu de nos chèvres AOP vient du hameau de Chavignol, situé sur la commune de Sancerre. Il n'existe pas un crottin, mais plusieurs, tant l'affinage, d'un minimum de dix jours, modifie au fil des semaines l'aspect, la texture et la saveur. Ainsi, il se déguste mi-sec, bleuté, bleu ou repassé.

On le choisit : avec une croûte fine, une pâte lisse, une odeur peu prononcée.

On l'aime : dans tous ses états, pourquoi ne pas proposer la gamme complète des affinages sur un plateau unique ? En cuisine, il existe des dizaines de recettes avec des crottins fondus ou râpés.

Plus original : des lamelles de chavignol bien sec pour agrémenter un carpaccio de bœuf.



Le banon

Emballé dans des feuilles de châtaignier, c'est tout naturellement que cette AOP des Alpes-de-

Haute-Provence développe des saveurs originales, issues de la rencontre entre le caillé fermenté et les tanins des feuilles. Au fil de l'affinage, sa saveur évolue et les arômes caprins deviennent de plus en plus puissants.

On le choisit : avec des feuilles ni trop sèches ni trop humides, une pâte restant ferme sous le doigt et une discrète odeur lactique.

On l'aime : sur le plateau bien sûr, mais aussi après le dessert avec un miel de lavande. En cuisine, il s'accommode

avec un grand nombre d'ingrédients typiques de la cuisine provençale : courgettes, aubergines, tomates, artichauts poivrades, tapenade, citron, lavande, romarin...

Plus original : un millefeuille alternant pâte feuilletée, banon fondu et compotée d'oignons.

Le rocamadour

Né à Rocamadour, il est produit aujourd'hui plus globalement dans le Périgord et le Quercy. Ses saveurs et sa texture varient un peu selon les producteurs, mais l'onctuosité et les délicats arômes caprins, du doux au noiseté, sont toujours au menu.

On le choisit : avec une forme régulière, une peau fine et nette variant de l'ivoire au beige, un toucher entre souple et ferme, mais ni dur ni mou, et une odeur caractéristique mais pas piquante.

On l'aime : après une heure à température ambiante. Côté cuisine, il sera parfait pour agrémenter omelettes, soupes, purées, pâtes et autres tartines chaudes.

Plus original : en aumônières croustillantes dans des feuilles de brick avec un rien de miel à côté d'une petite salade de roquette.





Plus petits, souvent un peu plus chers en raison de la faible production de lait, les chèvres présentent une très large gamme de saveurs et de textures.

Le sainte-maure de Touraine

Reconnaisable à la paille qui le traverse et à sa couleur bleu cendré, ce chèvre AOP vient du Val de Loire. Doux et fondant, avec une pâte d'un blanc pur, il propose des saveurs lactiques fraîches, aux délicates nuances fruitées, évoluant vers la noisette au fil du temps.

On le choisit : avec une peau bien fine et bleutée, une texture ferme mais pas dure et des odeurs caprines bien présentes.

On l'aime : tel quel pour sa douceur, sinon il s'associe très bien aux saveurs sucrées : figes, gingembre confit,

poires ou pruneaux... En salé il faut éviter de le cuire, mais on peut l'ajouter, juste avant le service, sur des salades, des purées, des poissons ou pour agrémenter des bruschettas.

Plus original : comme base de terrines fraîches de légumes ou de poisson.



CÔTÉ PAIN

Les pains de campagne au levain, avec leur mie resserrée, donneront de l'ampleur aux saveurs des chèvres. Pour varier un peu, une fougasse ou un pain aux olives, voire une simple baguette frottée d'ail conviendront aussi très bien.

Le charolais

Ce bourguignon AOP est un des plus gros chèvres. Selon l'affinage, les saveurs évoluent du doux et lactique vers le végétal, pour continuer vers des notes plus fortes de champignon ou de beurre.

On le choisit : une croûte légèrement vermiculée variant du blanc au bleuté, un toucher moelleux mais pas collant, une pâte blanche, fine et lisse et un léger parfum de cave et de sous-bois.

On l'aime : tel quel à tous les stades d'affinage, avec pourquoi pas un carré de

chocolat noir. En cuisine, il s'utilise comme les autres chèvres secs, mais donnera toute sa mesure avec de jeunes légumes croquants, des pommes de terre ou des poissons blancs.

Plus original : sur des pancakes avec une purée de potimarron ou de butternut.



ACCORDS GOULEYANTS

Les chèvres sont à la fête avec les vins blancs élégants et aromatiques, mais se marient également avec un rouge fruité tout en souplesse.

1 Expressif

Un petit chenin (grand cépage ligérien) qui sent la noisette, les fleurs blanches et le coing. Minéral, fruité et frais, il est parfait de délicatesse.

Vouvray 2018, Cuvée Rochefleurie, Famille Bougrier, 7,95 €, Nicolas.

2 Délicat

Des petits fruits rouges mais aussi un peu d'épices, des tanins fins et souples, qui roulent joyeusement sur le palais.

Coteaux-du-vendômois, Montagne Blanche 2015, Cave coopérative du Vendômois, 4,85 €, sur le site de la cave.

3 Élégant

Cette appellation bordelaise produit des blancs aristocratiques telle cette cuvée harmonieuse, aux saveurs d'herbes aromatiques et fruits à chair blanche. Vive, délicate et d'une belle longueur.

Pessac-léognan 2018, Château Coquillas, 15 €, site du château et cavistes.

4 Rafraîchissant

On respire d'abord un nez floral d'aubépine avant de plonger dans les agrumes et les fruits exotiques. C'est séduisant et équilibré. À servir aussi sur un époisses.

Bourgogne 2018, chardonnay, Les Vignerons de Bel Air, 8,10 €, dans les grandes et les moyennes surfaces.



ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO