



Quotidien d'information et annuaire agricole / agroalimentaire

Abonnez-vous à la lettre d'information agricole

Accueil **Tout actualité** Les dossiers Agenda Petites annonces & Emploi Tous les cours Finance & Gestion Météo

Jeu 27 Sept 2007 15:35 Annuaire agricole | Recherche  Votre choix

L'info agricole

- Agronomie
- Toute l'actualité
- L'actu de la semaine
- Flux agricoles
- Agriculture
- Agroalimentaire
- Cultures marines
- Cultures spécialisées
- Economie
- Elevage
- Entreprises
- Environnement
- Europe
- Fruits & Légumes
- Grandes cultures
- Matériel agricole
- Monde
- Organisations professionnelles
- Sciences/Techno
- Social
- Société
- Syndicats
- Viticulture
- Journal officiel
- Journal officiel CEE
- Les Actusites
- L'écho des régions
- Archives Agrison

Actualité Agroalimentaire

La France à Cheese 2007

[ 26/07/2007 12:59 ] **La France est réputée pour la grande variété et le prestige que ses fromages ont acquis dans le temps et elle aura naturellement une place de choix dans la manifestation internationale consacrée aux productions fromagères. qui se déroule à Bra, en Italie, du 21 au 24 septembre.**

Dans la Grande Salle, le long du cours Garibaldi dans le centre de Bra, une section est consacrée aux fromages à appellation d'origine protégée (aop) produits uniquement en zone de montagne. La France ne pouvait donc être absente et se présente avec : abondance, beaufort, cantal, comté, crottin de Chavignol ou chavignol, languiole, mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs, morbier, ossau-iraty, reblochon, saint-nectaire, salers, tome des Bauges.

Dans la zone consacrée aux Sentinelles Slow Food par contre, on peut déguster le pélardon affiné, fromage issu exclusivement du lait de chèvre entier et cru et du caillé non cuit, essentiellement lactique, qui est consommé en général dès qu'il atteint au minimum 11 jours d'affinage. La Sentinelle réunit un petit groupe de producteurs qui a décidé de valoriser sa version affinée, soit le pélardon qui a mûri pendant au moins un mois. Le profil gustatif change complètement en devenant complexe et marqué, la croûte fine se couvre de moisissures qui vont du blanc au bleu, la pâte devient compacte et friable, le parfum de chèvre se renforce, accompagné d'un léger arrière-goût amer et agréable.

Toujours à l'intérieur de la Grande Salle se trouve la Maison des Bleus. Il est possible d'y trouver les meilleurs fromages à pâte persillée produits avec tous les types de lait. La France est présente avec ses célèbres persillés : fourme d'Ambert, fourme montbrison, bleu des Causses, bleu de Sassenage, roquefort, termignon, persillé du Beaujolais, persillé de Tigne, bleu du Queyras.

Piazza Carlo Alberto et Piazza Roma se trouve le Grand Marché des Fromages qui accueille les fromagers, sélectionneurs et affineurs du monde entier. Pour la France, nous signalons entre autres Maraïn de Bartassac, qui propose une sélection de fromages traditionnels de Gascogne et de Guyenne, la Fromagerie Mons d'Hervé Mons, l'un des meilleurs affineurs français protagoniste d'un Atelier du Goût, et la Fromagerie Marcel Petite de Pontalier (Franche-Comté) fondée en 1840.

On continue avec les Ateliers du Goût : assis sur des bancs comme pendant une leçon, les participants dégustent les fromages proposés à l'aide de spécialistes et de producteurs. Voici les Ateliers où la France est présente :

Ven. 21 septembre à 13h00 – La France fromagère d'Hervé Mons  
Les meilleurs fromages français de l'affineur Hervé Mons de Saint-Haon-le-Chatel (Roanne) en accord avec les vins des appellations Vouvray, Pouilly Fuissé, Collioure, Côte du Jura et Vacqueyras.

Ven. 21 septembre à 16h00 – Le comté à la cour des grands de France  
Dégustation de différents affinages de comtés en accord avec six grands vins français des appellations Champagne, Bourgogne, Châteauneuf-du-Pape et Jura.

Ven. 21 septembre à 16h00 – Doux fromage  
Gâteaux italiens à base de fromage comme les cannoli siciliens ou la ricotta confite accompagnés de vins doux dont le Champagne Fleury Blanc de Blancs doux millésimé.

Sam. 22 septembre à 13h00 – Fromages et vins des Midi-Pyrénées françaises  
Guidés par l'affineur Xavier Bourgon de Toulouse, dégustation des productions fromagères les plus caractéristiques de cette région du sud-ouest de la France. Les fromages sont accompagnés par une série de vins provenant de la même région géographique.

Sam. 22 septembre à 19h00 – Fromages d'Auvergne et vins de Châteauneuf-du-Pape  
Dans le plateau, salers, cantal et laguiole ; des fromages au lait cru de vache à pâte non cuite d'Auvergne en accord avec trois vins de différentes appellations de la vallée du Rhône. Clôture avec un fromage bleu de la même région et une vendage passerillée exceptionnelle et rare de Châteauneuf-du-Pape.

Lun. 24 septembre à 13h00 – Fromages de chèvre du monde  
Voyage parmi les fromages de chèvre de France (pélardon affiné des Cévennes), Cap Vert, Chypre et Italie.

Lun. 24 septembre à 13h00 – Bleus du monde  
Cinq fromages à pâte persillée provenant d'Italie, France, Royaume-Uni, Australie et Etats-Unis se marient aux vins passerillés et doux naturels du meilleur de l'œnologie mondiale.



Mon agriSpace

Identifiant

\*\*\*\*\*

aide... Adhésion

Petites annonces

bonjour, actuellement salarié dans un organisme agricole, je cherche soit une...

- Agri-tourisme
- Aviculture
- Cheval
- Elevage
- Emploi : Demandes
- Emploi : Offres
- Foncier Rech./Offre
- Matériel agricole
- Matériel / Argus
- Divers

Dossiers Agrison

- Agriculture Bio
- Agriculture Raisonnée
- Bois, forêt et tempête
- Chasse
- CTE / CAD
- Dioxine
- ESB - Vache folle
- Fièvre Aphteuse
- INFLUENZA AVIAIRE
- Listériose
- Matériel agricole
- OGM
- OMC
- Politique Agricole Commune
- Sécurité alimentaire
- SIA / SIMA 2007
- Tremblante du mouton

Lun. 24 septembre à 16h00 – Champagne et fromage

Dégustation de six fromages : brie de Melun, chaource, gratte paille, langres, maroilles et boulette d'Avesnes ; le tout en accord avec quatre Champagne Steinbrück : Blanc de Blancs, Cuvée Brut, Blanc de Noirs et Cuvée Brut Premier Cru.

N'oublions pas non plus les Rendez-vous à table, une occasion supplémentaire de connaître les lieux privilégiés de la gastronomie sur le territoire.

Dim. 23 septembre à 20h30, Albergo dell'Agencia, via Fossano 19, Pollenzo

Banfi et le Jura de Jean-Paul Jeunet

Jean-Paul Jeunet, chef du restaurant du même nom à deux étoiles Michelin d'Arbois, utilise le meilleur des matières premières de sa terre en respectant les saveurs et le caractère saisonnier. Pendant Cheese, dans le restaurant de l'Albergo de l'Agencia, il prépare un dîner accompagné par les vins de la maison toscane Castello Banfi de Montalcino.

#### Les derniers titres de l'actualité Agroalimentaire...

- Les produits laitiers vont encore augmenter fortement en 2008
- Grippe aviaire : 4 interpellations pour importation des denrées sous embargo
- Les Français boudent les fruits et les poissons, jugés trop chers
- Audition publique sur les suites données au contrôle du service public de l'équarrissage
- Obésité infantile et publicités télévisées

**Plus de titres...**

**Nos partenaires - Bannières et boîte de recherche - Nous contacter - Devenir annonceur publicitaire - Diffuser dans Agrisalon**

Actualité agricole du jour - Actualité agricole de la semaine - Petites annonces agricoles avec Paysan Breton - Tourisme agricole - Flux RSS 

réalisation et développement :  
Agrisalon.com / LM - 2001-2007

Site déclaré à la CNIL sous le numéro 1155284 en date du 13/03/2006  
Tous droits réservés © Agrisalon.com 1999/2007 - Mentions légales

