

LES FROMAGES

En France il existe plus de 400 variétés de fromages. Ils peuvent être produits avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre.

LA CLASSIFICATION DES FROMAGES

1. **Les fromages frais ou blancs:** Ils ne sont pas fermentés et ils peuvent être consommés salés ou sucrés. Par exemple: Le petit suisse, le fontainebleau...
2. **Les fromages à pâtes molles à croûte fleurie:** Ils sont appelés ainsi à cause de leur moisissure externe blanche (la fleur). Il faut environ un mois pour la maturation de ces fromages. Par exemple: le Brie de Meaux, le Camembert, le Neufchâtel...
3. **Les fromages à pâtes molles à croûte lavée:** la croûte de ces fromages est de couleur rougeâtre. La maturation est de 3 à 6 mois. Par exemple: le Livarot, le Munster, le Pont-l'évêque...
4. **Les fromages à pâtes persillées:** il s'agit de pâtes molles à moisissure interne. La maturation dure de 3 à 6 mois. Par exemple: le Bleu d'Auvergne, le Fourme d'Ambert, le Roquefort...
5. **Les fromages à pâtes pressées non cuites:** la pâte est pressée pour éliminer un maximum d'eau. La période de maturation dure au minimum deux mois. Par exemple: Le Cantal, le Reblochon, le Saint-nectaire...
6. **Les fromages à pâtes pressées cuites:** la pâte est pressée puis cuite à 50c. La période de maturation est de 3 à 6 mois et peut aller jusqu'à un an. Par exemple: le Beaufort, le Conté, l'Emmental
7. **Les chèvres:** Ils sont fabriqués avec du lait de chèvre et ils peuvent être frais et tendre, demi-secs. Secs ou durs. Par exemple: le Chabichou de Poitou...
8. **Les fromages fondus:** Il résulte de la fonte de fromages déjà fabriqués mais dont la forme a été endommagée. Il s'agit principalement de fromages industriels. Le goût des fromages frais et fondus est souvent relevé par un ajout d'herbes aromatiques. Par exemple: la vache qui rit...

LE SERVICE DES FROMAGES AU RESTAURANT

1. **Le service sur plateau:** c'est la méthode de service la plus employée dans la restauration traditionnelle. Il y a deux façons de composer un plateau de fromages.

La composition classique: le plateau est composé en générale de 5 (ou 8) pâtes différentes:

1 Saint-Maure 1 Camembert 1 Pont-l'Evêque 250g de Conte 1/8 de Bleu d'Auvergne
--

1 Livarot 1 part de Brie de Meaux 200g de Fourme d'Ambert 1 Valencay 250g de Beaufort

La composition thématique:

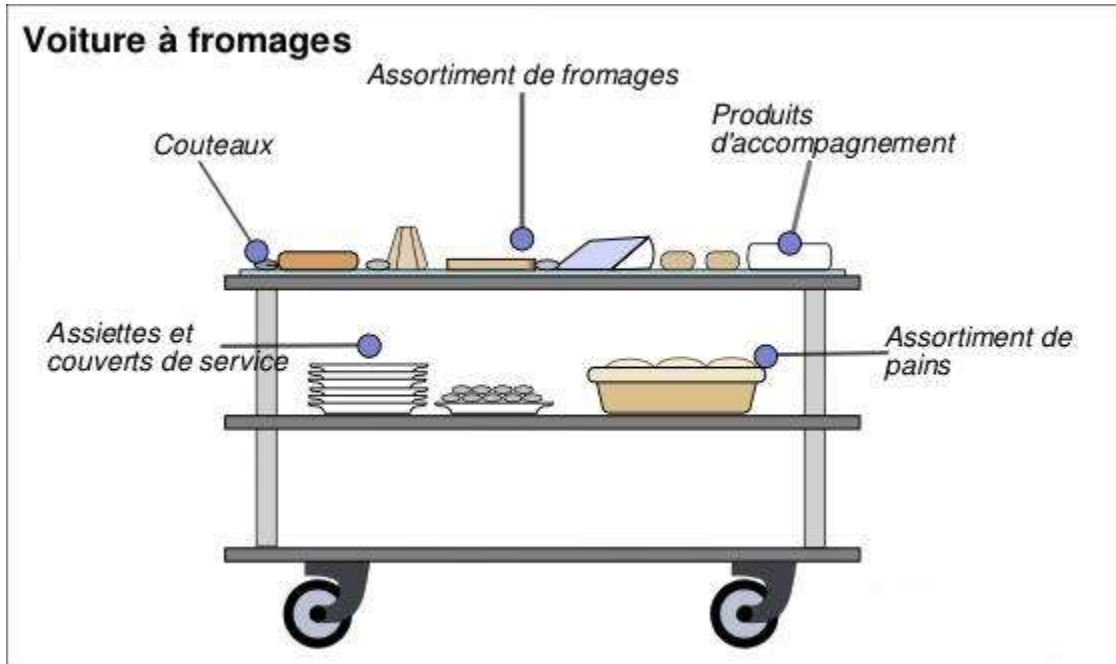
PAR REGION (la Normandie)

1 Camembert 1 Livarot 1 Pont-l'Evêque

PAR TYPE DE FROMAGE

1/8 de Bleu d'Auvergne 1/8 de Bleu des Causses 1/8 de Roquefort 250g de Fourme d'Ambert
--

2. **Le service à la voiture (au chariot):** cette méthode de service se rencontre majoritairement dans la restauration gastronomique. La voiture permet de proposer un très grand choix de fromages à la clientèle.



3. **Le service à l'assiette:** cette méthode de service se rencontre le plus souvent lors de banquets, le fromage est portionné et dressé sur assiette avec, le plus souvent, des produits d'accompagnement.

LES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT

Il est possible de mettre en valeur les fromages par des produits d'accompagnement.

- Des épices: le cumin, les herbes de Provence, le poivre...
- Des fruits secs: du raisin, des noisettes, des noix...
- Des fruits frais: des pommes avec l'Emmenthal, du raisin avec le bleu
- Différents pains élaborés à partir de différentes farines

Dessert ou fromage?

Serveur: Voulez-vous un dessert? Du fromage?

Cliente: Oui, j'aimerais bien un peu de fromage.

Serveur: Qu'est ce que je peux vous servir, Madame? Nous avons un très bon chèvre...

Cliente: Je n'aime pas trop le chèvre.

Serveur: Alors, du brie, du camembert? Je peux vous apporter le plateau de fromage et vous pouvez choisir ce qui vous plait.

Cliente: Oui, merci.

Serveur: Voilà le plateau, Madame.

Cliente: Mmm...Qu'est ce que c'est ça?

Serveur: C'est un fromage du pays. Vous en voulez?

Cliente: Oui, je veux bien. Mais ne m'en donnez pas trop.

Serveur: Comme ça, ça vous va?

Cliente: Oui c'est parfait. Et un peu de brie, s'il vous plait.