

Banon

accord Vin :
Pinot blanc

accord fruits :
châtaigne, raisin

Brie de Melun

accord Vin :

- Reuilly rouge,
- Côtes-de-Beaune,
- Saint-Emilion,
- Chardonnay corsé,
- vins liquoreux allemands

accord fruits :

- raisins secs
- noisettes
- amandes

Beaufort

accord Vin :

Graves,
Moulin à vent,
Chiroubles,
Vin du Jura blanc,
vin de Savoie blanc,
Chardonnay

accord fruits :

- Raisins
- Amandes

Bleu de Bresse

accord Vin :
rouges légers

accord fruits :

- Poires
- Batonnets de céleri

Boursault

accord Vin :

- Rioja,
- Saumur,
- Petit chablis

accord fruits :

- Raisin
- Céleri en branche

Boursin

accord Vin :

- Sancerre,
- Sauvignon blanc

accord fruits :

- Batonnets de céleri
- Dés de tomate

Brillat-Savarin

accord Vin :

- Petit Chablis,
- Vin de Savoie

accord fruits :

- Fruits secs
- Noix
- Figues

Camembert

accord Vin :

- Beaujolais, Côtes du Rhône,
- Saint-Joseph,
- Chateauneuf-du-Pape,
- Cidre fermier demi-sec ou brut de Normandie

accord fruits :

- Pommes
- Amandes
- Figues
- Mûres,
- Poires juteuses,
- Pâte de coing sur du pain de seigle

Cantal

accord Vin :

- Saint-Pourçain,
- Beaujolais,
- Côtes d'Auvergne,
- Vins blancs de la Loire,
- Côtes-de-Provence,
- Rioja

accord fruits :

- Noisettes,
- Fruits secs,
- Mûres

Coulommiers

accord Vin :

- Beaujolais villages,
- Côtes-de-Beaune,
- Saint-Emilion,
- Côtes-du-Rhône

accord fruits :

- Raisin
- Poires juteuses

Crottin de chavignol

accord Vin :

- Collioure rosé,
- Petit chablis,
- Hermitage blanc,
- Sancerre

accord fruits :

- Melon,
- Raisins,
- Tomates séchées

Cheddar (*Angleterre*)

accord Vin :

- Chianti,
- Zinfandel californien

accord fruits :

- Batonnets de céleri,
- Pickles et crackers

Chèvre

accord Vin :

- Bourgogne aligoté,
- Pinot noir,
- Côtaux d'Aix,
- Côteaux Varois,
- Corbières blanc,
- Patrimoine blanc,
- Sancerre,
- Condrieu

accord fruits :

- Raisin frais,
- Melon,
- Olives vertes,
- Tomates séchées,
- Noisette et noix pour Pélardon (chèvre)

Comté

accord Vin :

- Chardonnay du jura,
- Tavel,
- Vin jaune,
- Sauvignon,
- Rioja,
- Banyuls,
- Chianti

accord fruits :

- Noisettes
- Fruits

Edam (*Pays-Bas*)

accord Vin :

- Graves,
- Meursault,
- Hermitage,
- vin de Savoie blanc

accord fruits :

- Raisins secs,
- Noix,
- Fruits secs

Emmental

accord Vin :

- Arbois,
- Rouge léger

accord fruits :

- Noisettes,
- Fruits secs

Epoisses

accord Vin :

- Bourgogne rouge,
- Côtes d'Auvergne

accord fruits : Raisins secs

Esrom (Danemark)

accord Vin :

Reciata della Valpolicella

accord fruits :

- Quartier d'orange,
- Oignon émincé

Fontina (Italie)

accord Vin :

- Reciata della Valpolicella,
- Barbaresco

accord fruits :

- Céleri en branches,
- Raisin

Fourme d'Ambert

accord Vin :

- Côtes d'auvergne rouge,
- Chateauneuf-du-Pape,
- Vin de Loire,
- Côtes-du-Rhône

accord fruits :

- Raisins,
- Pommes croquantes

Fromage fruités et pâtes cuites pressées (Comté, Fribourg)

accord Vin :

Saint-Estèphe

accord fruits :

- Noix,
- Fruits secs,
- Baies roses finement concassées

Fromage de brebis

accord Vin :

- Chateauneuf-du-Pape,
- Cahors,
- Madiran,
- Patrimonio,
- Tavel,
- Corbières blanc,
- Madiran

accord fruits :

- Raisins secs,
- Noix,
- Châtaigne

Gorgonzola

accord Vin :

- Saint-Julien,
- Saint-Emilion,
- Pomerol, Barolo,
- Reciota della Valpolicella,
- Chambertin,

accord fruits :

- Raisins,
- Fruits secs

Gouda

accord Vin :

- Graves,
- Lirac,
- Côtes-de-Provence,
- Saint-Pourcain,
- Vins blancs de Loire

accord fruits :

- Raisins secs,
- Pickles

Gruyère

accord Vin :

- Rouge léger,
- Pinot gris

accord fruits :

- Noisettes,
- Fruits secs

Langres

accord Vin :

- Bordeaux rouge,
- Moulin-à-vent

accord fruits :

- Prunes,
- Amandes

Limburg (*Allemagne*)

accord Vin :
Garrafeira "portugais rouge"

accord fruits :
Oignons crus et pain noir

Livarot

accord Vin :

- Mercurey,
- Brouilly,
- Côte-Rôtie,
- Crépy,
- Graves,
- Cidre brut de Normandie ou Calvados

accord fruits :

- Noisettes,
- Pommes,
- Poires

Manchego (*Espagne*)

accord Vin :

- Rioja blanc,
- Jurançon sec,
- Xérès

accord fruits :

- Gelée de coings,
- Figues fraîches,
- Miel

Maroilles

accord Vin :

- Côte-Rôtie,
- Nuits-St-Georges

accord fruits :

- Pommes,
- Poires juteuses

Mimolette

accord Vin :

- Petit chablis,
- Vin de Savoie,
- Bière

accord fruits :

- Cornichons,
- Concombre doux-amers et pain noir

Munster

accord Vin :

- Riesling,
- Gewurztraminer,
- Bières un peu fruitées

accord fruits :

- Graines de cumin,
- Noisettes concassées

Morbier

accord Vin :

- Saint-Emilion,
- Saint-Julien,
- Porto,
- Madiran,
- Sauternes,
- Pinot gris d'Alsace

accord fruits :

- Raisins,
- Fruits secs ou des crackers avec un chutney doux

Pont-l'Evêque

accord Vin :

- Pomerol,
- Nuits-Saint-Georges,
- Graves,
- Crépy,
- Brouilly,
- Rioja,
- Calvados

accord fruits : Raisin

Port-Salut

accord Vin :

- Graves,
- Lirac,
- Côtes-du-Rhône,
- Côtes-de-Provence,
- Saint-Pourcain,
- Vins blanc de Loire

accord fruits :

- Raisins,
- Abricots frais,
- Crudités

Roquefort et bleu forts

accord Vin :

- Loupiac,
- Jurançon,
- Banyuls,
- Chambertin,
- Sauternes,
- Porto,
- Madiran,
- Alliance parfaite avec le Sauternes

accord fruits :

- Raisins,
- Noix,
- Fruits secs,
- Feuilles de sauge cristallisées,
- Persil grillé

Roulé

accord Vin :

- Petit chablis,
- Vin de Savoie

accord fruits :
Pomme Grany-smith

Reblochon

accord Vin :

- Tokay-Pinot gris,
- Beaujolais villages,
- Crépy,
- Roussette de Savoie,
- Sancerre,
- Gamay de Touraine

accord fruits :

- Céleri en branches,
- Radis,
- Fruits secs,
- Mirabelles (avec un vin d'Alsace)

Salers

accord Vin :

- Vin de Val de Loire,
- Côtes d'Auvergne rouge,
- Chateauneuf-du-Pape blanc,
- Hermitage blanc,
- Condrieu blanc,
- Tokay blanc,
- Avec Whisky, Cognac, Calvados une vraie complicité.

accord fruits :

- Noix,
- Raisin frais,
- Fruits rouges osez des cerises ou quelques framboises.

St Marcellin

accord Vin :

- Condrieu,
- Côtes-de-Provence,
- Vin de Savoie

accord fruits :

- Noisette,
- Persil grillé

St Nectaire

accord Vin :

- Beaujolais,
- St Pourçain,
- Côtes d'Auvergne,
- Vins blancs de la Loire,
- Côtes-du-Rhône

accord fruits :

- Noix,
- Raisin frais,
- Fruits rouges
- Rondelles de saucisson,
- salami

Tomme

accord Vin :

- Côtes-du-Jura,
- Irancy (bourgogne de l'Yonne)

accord fruits :

- Framboises,
- Noisettes,
- Violettes cristallisées

Quelques fromages frais qui se dégustent aussi bien sucré que salé.

Le **Chaource** provient du Pays d'Othe il entre dans des préparations de crêpes fourrées, ou des quiches. A consommer avec du cidre.

Le **Fontainebleau** ce fromage frais aérien et crémeux, on le trouve comme son nom l'indique à Fontainebleau ce fromage artisanal se déguste sans attendre, il est possible d'acheter du Fontainebleau industriel qui a l'avantage de se conserver une semaine.

En salé accompagnez-le avec du saumon, des légumes verts...

En sucré avec du chocolat tiède ou un coulis de fruits rouges.

Le **chèvre frais** de l'entrée au dessert ils se glissent également dans la farce d'une volaille.

Tout comme le Fontainebleau il s'accompagne volontiers de chocolat tiède, de fruits rouges frais ou en confiture.

Pour les desserts préférez-le présenté en faisselle, il laisse encore exsuder le petit-lait et garde une part importante d'humidité.

Sur la route des vacances, rendez vous chez les producteurs fermiers pour acheter des fromages de chèvre frais aux arômes délicats qui émoustille les papilles.