

# Camembert de Normandie



La légende attribue à Marie Harel la mise au point de celui qui allait devenir le plus célèbre des fromages français, dans le petit village de Camembert dans l'Orne, sous la Révolution française. Fabriqué à partir de lait cru partiellement écrémé, le Camembert de Normandie est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, blanche parfois pigmentée de rouge. Il est moulé à la louche en cinq passages successifs, espacés de 40 minutes. Fait «à cœur», il révèle un bouquet franc de lait et de sous-bois.



FROMAGE  
AU LAIT DE VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1983

## CHIFFRES CLÉS

**461**

Producteurs de lait

**4**

Producteurs fermiers

**13**

Ateliers de fabrication

**6070**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.routedesfromagesdenormandie.fr](http://www.routedesfromagesdenormandie.fr)

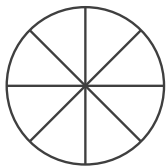
SITE WEB LAIT CRU :

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)





## Découpe



Découpe du centre du fromage vers le bord extérieur, en part.



## Pains

Pain Brioché, Pain de Campagne, Pain aux pommes confites et éclats de noix, baguette Tradition.



## Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vins blancs : Sauternes, Chardonnay, Meursault

Vins rouges : Château Neuf du Pape, Pinot noir d'Alsace, Chinon, Beaujolais, Saint-Estèphe, Côte du Rhône, Gamay, Gevrey-Chambertin, Gigondas

Spiritueux : Cidre Pays d'Auge AOC (cidre demi-sec), Champagne, Pommeau de Normandie Bières : Saison, Wheat ale



### Vue

Forme : talons droits, faces planes et parallèles, arrêtes nettes

Croûte : légèrement vallonée, moisissure blanche et fine, légère pigmentation rouge, croûte fine



### Texture

Présence de petits trous (« ouverture »), couleur jaune crème dans la partie affinée, pâte souple, non collante, non coulante, crémeuse, onctueuse et fondante



### Nez

On peut retrouver des notes lactés ou des notes d'étables selon les fabricants.



### Goût

Franc et équilibré, lacté (beurre, crème), étable / litière, puissant affiné à cœur, sous-bois (champignon), légèrement salé, fruité, animal.