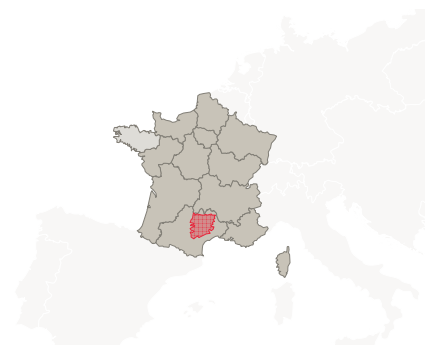


Roquefort



Est-il encore nécessaire de présenter ce fromage de brebis dont la fabrication fut protégée par le Parlement de Toulouse dès 1666 et qui fut le premier à obtenir une Appellation d'Origine en 1925 ? Elaboré avec du lait cru, le Roquefort est le seul fromage persillé au lait de brebis sous Appellation. Sans nul doute, il fait partie des monuments qui font les lettres de noblesse de la gastronomie française dans le monde. Le Roquefort selon la légende, serait né de la rencontre amoureuse entre une jeune bergère et un jeune berger. L'histoire la vraie est plus belle. C'est bien celle d'une rencontre, une rencontre entre un terroir unique, des hommes et des brebis. Depuis 6000 ans, sur les grands causses, au pays d'origine du Roquefort, l'homme vit en harmonie avec les troupeaux de brebis, seuls capables, dans ce pays aride et dur, de fournir une alimentation. Cette interaction entre l'homme, l'animal, un pays ; cette alchimie naturelle entre les éléments, le lait, les grottes fraîches creusées dans la roche, donnent perpétuellement naissance au Roquefort et forgent son identité et son goût unique. Aujourd'hui, les 3000 éleveurs de brebis et les 1700 personnes travaillant en fromagerie pour le Roquefort constituent une filière importante pour son territoire. L'AOP Roquefort est un antidote à la délocalisation, un frein à la désertification rurale. Sur les tables, il vient donner du plaisir, renforcer la convivialité et les bonheurs de faire vivre la culture fromagère française.



FROMAGE
AU LAIT DE BREBIS



ANNÉE DE LABELLISATION
1925

CHIFFRES CLÉS

1428

Producteurs de lait

7

Ateliers de fabrication

16012

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.roquefort.fr

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Après une première incision dans l'aluminium, munissez-vous de l'outil adéquat : une lyre, un fil à découper le fromage ou un couteau à lame fine.

Découpez le Roquefort dans sa hauteur, du bord jusqu'au cœur.

Dans la tranche ainsi obtenue, découpez le Roquefort dans sa largeur.

Dans ce quart, tranchez alors en éventail pour obtenir une portion.

Une astuce au passage : si les extrémités de votre tranche sont moins persillées, ôtez-les et réservez-les pour la préparation d'une sauce ou une chantilly au Roquefort.



Pains

Pain de campagne, pain aux noix, aux figes, aux poires, aux abricots.. Pain d'épices.



Accords gourmands

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

À consommer avec modération.

Vin blanc sucré, moelleux, Porto, Banyuls, Armagnac, bière ambrée.

En notes sucrées, le Roquefort se marie, sur votre plateau de fromage ou en apéritif et mise en bouche, avec des fruits secs : noix, amandes, noisettes, abricots, figes, pruneaux... Il s'accorde aussi avec les confitures, la pâte de coing et les compotées de fruits, par exemple en verrines.

Toujours en association sucré-salé, le Roquefort se marie, au gré des saisons, avec la banane, l'ananas, le melon, la figue, le raisin, la pomme verte, la poire,...

Le Roquefort aime le craquant et la fraîcheur des légumes

comme l'endive, la patate douce, la salade, la tomate, le céleri, le radis, la betterave...

N'hésitez pas à varier les plaisirs en le dégustant sur différents types de pain, ou avec de la brioche et du pain d'épices.



Vue

Les marbrures bleu-vert qui le parsèment du cœur jusqu'aux bords sont réparties de façon harmonieuse et homogène dans le blanc nacré de la pâte, légèrement humide. Les cavités sont bien dilatées.



Texture

Sa texture est fondante.



Nez

Humez alors les saveurs exprimées par la moisissure et l'acidité du lait caillé, qui émane de la pâte ivoire.



Goût

Le Roquefort a des notes suaves et franches, un goût fin et prononcé dans l'amertume. Sa texture est fondante.