



Sur un plateau

LE BLEU DE BRESSE

un fromage doux et puissant

Il a fait son entrée sur le marché au début des années 50, pour le plus grand bonheur des amateurs de gorgonzola, alors en pénurie. Depuis, il n'a jamais quitté nos plateaux ! *Par Mélissa Cruz*

Carte d'identité

Type : pâte persillée.

Lait : de vache entier cru ou pasteurisé.

Région d'origine : dans un rayon de 50 km autour de Servas, dans l'Ain (Auvergne-Rhône-Alpes).

Commercialisé sous la marque Bresse bleu appartenant au groupe Savencia Fromage & Dairy.

Son goût

Il se démarque de ses cousins bleus par sa douceur et sa texture très crémeuse en bouche. Sa croûte naturelle fleurie est consommable et lui apporte même une touche de caractère supplémentaire.

ASSOCIATIONS SURPRENANTES

On n'hésite pas à le cuisiner chaud ! En effet, grâce à sa douceur, il reste excellent sans être trop imposant en bouche lorsqu'il est chauffé dans une sauce ou dans un gratin de gnocchis.

SES MEILLEURS COPAINS

Inutile de laisser d'autres fromages bleus lui voler la vedette. On opte pour un plateau varié, qui comblera toutes les attentes : un emmental français pour les enfants, un brebis plus corsé pour les amateurs de caractère et, enfin, pourquoi pas une cancoillotte à l'ail rose pour les petites faims ?

LE BON PAIN

Étalé généreusement sur une tranche de pain de seigle grillée, il dévoilera toutes ses saveurs et enrobera le croustillant de la croûte d'une texture crémeuse et lactée. Les plus gourmands ajouteront une fine couche de beurre sous leur morceau de fromage.

Le vin qui va bien

Un vin blanc assez doux sans être trop sucré fera parfaitement l'affaire. Pensez aux crus du Domaine Uby, une rosette ou encore au Tariquet Premières Grives. Le tout servi bien frais, évidemment !

À RACONTER ENTRE LE FROMAGE ET LE DESSERT

Face au désarroi des consommateurs lorsque le gorgonzola italien cessa d'être importé en France sous le régime mussolinien, plusieurs fromagers italiens immigrés décidèrent de créer un produit similaire. Ainsi est né le saingorton, renommé bleu de Bresse dans les années 50.

