Bleu d'Auvergne

Le Bleu d'Auvergne aurait-il vu le jour sans Antoine Roussel, un Auvergnat parti à Rouen suivre un stage dans une pharmacie ? C'est à ce garçon que l'on doit le secret du bleuissement du fromage qu'il perfectionnera en 1854 et qui s'est depuis transmis de producteur en producteur. Un siècle et demi plus tard, ce fromage de lait de vache à la pâte persillée fait le bonheur des amateurs de saveurs affirmées et parfumées.

FROMAGE AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1975

CHIFFRES CLÉS

1305
Producteurs de lait

8
Producteurs fermiers

6
Ateliers de fabrication

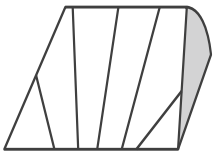
4762
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.fromage-aop-bleu-auvergne.com/

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



Pains

Pain au levain
Pain aux fruits sec
Pain de seigle

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Pour un accord vin blanc, on opte pour le moelleux d'un Montbazillac ou d'un Pineau des Charentes. Les vins doux naturels comme le Maury ou encore le Rasteau des Côtes du Rhône offrent des associations originales. Envie de mariages originaux ? Une bière ambrée, un jus de rhubarbe fermenté mais aussi un Pommeau de Normandie sauront dévoiler les arômes du fromage

Vue

Pâte de couleur blanche à ivoire, parsemée de moisissures bleu-vert (Penicillium Roqueforti) et sa fine croûte fleurie pouvant présenter des reflets de la même teinte, le Bleu d'Auvergne se caractérise par son persillage régulier.

Texture

Son côté fondant et onctueux lui donne un caractère unique qui, comme un grand vin, se bonifie selon son affinage ou sa température.

Goût

Intense et équilibré, on aime le Bleu d'Auvergne pour son goût parfumé, ses arômes de champignons sauvages, de crème et de sous-bois