

# Pont-l'Évêque



D'origine monastique, le Pont-l'Évêque est un fromage à pâte molle et à croûte lavée ou brossée, sur lequel s'installe une légère fleur au cours de l'affinage. Sa croûte blanchâtre à orangée abrite une pâte souple, de couleur ivoire à jaune paille, aux arômes de crème et d'étable. Il a acquis sa forme carrée au XVIIème siècle afin de se différencier des autres fromages du pays d'Auge, dont l'ancêtre commun est l'Angelot. Il existe en 4 formats : le Grand Pont-l'Évêque, le Pont-l'Évêque, le demi Pont-l'Évêque et le petit Pont l'Evêque. Il possède son appellation d'origine protégée AOP depuis 1996.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1972



## CHIFFRES CLÉS

**358**

Producteurs de lait

**6**

Producteurs fermiers

**11**

Ateliers de fabrication (dont 6 fermiers)

**2**

Ateliers d'affinage

**1941**

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 de part du centre vers l'extérieur, en triangle, afin d'avoir une répartition égalitaire de croûte et de pâte pour chacune des personnes qui le dégustent !



## Pains

Baguette aux graines  
Baguette tradition  
Pain noir  
Pain brioché  
Pain de campagne



## Accords gourmands

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

Bières : Double IPA, IPA, Stout

Vins blancs : Meursault blanc, Riesling

Vins rouges : Fronsac rouge, Gamay, Pinot noir, Pommeau

Saint-Emilion, Bourgueil, Volnay, Chardonnay

Spiritueux : Cidre Cotentin AOC (cidre brut), Pommeau

Normandie, Champagne rosé



## Vue



## Texture



## Nez



## Goût

La forme est carrée ou rectangulaire selon le format, à arêtes vives et angles vifs. La croûte est de couleur blanchâtre à rougeâtre.

Texture souple et fondante.

Arômes fruités ou de sous-bois, selon les fabricants et les stades d'affinage.

La saveur est douce avec des arômes variés et typés : lacté, beurré, noisettes, ou légèrement fumé.