



Rejoignez-nous sur www.soyez-roquefort.fr
www.facebook.com/roquefortAOP
www.roquefort.fr



Confédération Générale des Producteurs
 de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort
 BP 40 348 - 12103 MILLAU Cedex

Soyez Roquefort



Création : Emilie Gentils - Photos : Emilie Gentils/Michel Dulhermi/Bernard Tauran - Suggestion de présentation.
 Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
 Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

Remerciements : Quentin Bourdy/Michel Brasi/Philippe Lagarde/Stéphane Murcia.



Guide de Dégustation





Une pâte ivoire et des cavités profondes, du caractère et des arômes tout en finesse, une texture onctueuse et des saveurs intenses...

Ce guide vous donne quelques secrets de dégustation pour découvrir ou redécouvrir le Roquefort dans toutes ses subtiles et riches contradictions.

Le Roquefort est un fromage noble, vivant, vrai, qui procure à chaque dégustation des émotions uniques. De grands amoureux du Roquefort en témoignent ici au travers de conseils, astuces, recettes personnels. A vous maintenant d'explorer toutes les facettes du Roquefort !

Retrouvez dans ce guide :

ROQUEFORT : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (p. 2)

L'ART DE LA DÉGUSTATION DU ROQUEFORT (p. 4)

LES INSTANTS DU ROQUEFORT (p. 7)

ROQUEFORT

LE GOÛT HAUT ET FORT

ROQUEFORT & SES 13 DOUCEURS DE NOËL



PRÉPARATION : 50 minutes



BLANC : Sauternes,
Montbazillac

4 personnes :

- 4 poires (de préférence type Comice)
- 150 gr de Roquefort
- 2 bâtons de canelle
- 1 gousse de vanille
- 100 gr de miel
- zestes d'orange non traitée

A votre convenance :

- pruneaux d'Agen, abricots, dattes, raisins secs
- noisettes, amandes, cerneaux de noix

1. Faites bouillir 1 litre d'eau, ajoutez la gousse de vanille fendue dans sa longueur, les zestes d'orange et le miel. Pendant ce temps, pelez les poires en gardant la queue et videz l'intérieur depuis leur base. Plongez les poires dans l'eau bouillante durant 40 minutes et contrôlez leur cuisson à l'aide d'un couteau. 2. Préparez votre mélange de fruits secs en les coupant en petits morceaux. Réservez à part. 3. Mélangez les noix avec un peu de miel. Celui-ci doit napper toutes les noix. 4. Coupez le Roquefort selon vos envies (bâtonnets, éventails, dés...) et présentez vos ingrédients de façon distincte. Chacun pourra choisir l'ordre de dégustation pour associer le Roquefort à ces douceurs épicées !



ROULEAUX DE LOTTE AU ROQUEFORT



PRÉPARATION : 20 minutes

CUISSON : 10 minutes



BLANC : Pinot Gris

4 personnes :

- 1 queue de lotte parée par votre poissonnier (environ 1,5 Kg)
- 20 fines tranches de poitrine fumée
- 2 échalottes
- 100 gr de Roquefort
- 10 cl de vin blanc sec
- chapelure
- huile d'olive
- fleur de sel, poivre

1. Préchauffez votre four à 200°C. Ciselez finement vos échalottes ; faites-les revenir dans l'huile d'olive, ajoutez en cours de cuisson 5 tranches de poitrine fumée coupées en petites lanières. Arrosez de 5 cl de vin blanc. Laissez évaporer quelques minutes. Une fois cuite, laissez reposer la préparation. **2.** Confectionnez votre farce. Pour cela, ajoutez le Roquefort à votre mélange échalottes/poitrine fumée. Poivrez. Incorporez ensuite la chapelure. Le mélange doit être épais. **3.** Coupez la queue de lotte en deux. Disposez sur une planche le reste de vos tranches de poitrine en les superposant légèrement. Vous obtenez une large bande sur laquelle vous posez un filet de lotte. Étalez la farce sur tout le filet. Placez ensuite par-dessus le deuxième filet. La poitrine doit intégralement recouvrir vos filets ainsi que la farce. Ficelez le tout fermement avec de la ficelle de cuisine. **4.** Faites cuire au four pendant 20 minutes puis coupez des tranches épaisses.

ROQUEFORT: APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Le Roquefort est élaboré exclusivement avec du lait cru de brebis de race Lacaune, produit dans une zone géographique délimitée par l'Appellation d'Origine Protégée : le Rayon de Roquefort.

Cette aire de production du lait de brebis s'étend sur 6 départements au sud du Massif Central (l'Aude, l'Aveyron, le Gard, l'Hérault, la Lozère, le Tarn). Elle constitue une mosaïque de paysages variés allant des Causses aux avant-Causses, des gorges et des vallées aux monts du Lévézou, de Lacaune en passant par les Rougiers.

Ce territoire est marqué par une culture et des savoir-faire communs autour de la production du lait de brebis pour le Roquefort, issus d'une tradition agropastorale séculaire : sortie des troupeaux aux beaux jours, traite des brebis deux fois par jour, production d'au moins 80% de l'alimentation des brebis à la ferme.

Parce qu'il est cru et que sa composition varie tout au long de la campagne laitière, le lait collecté toutes les 24 heures fait l'objet d'une attention extrême et d'une adaptation quotidienne des laiteries où il est transformé en fromage.



L'HISTOIRE

Dès le VIII^{ème} siècle, le Roquefort est cité dans de nombreux actes et autres documents concernant le Rouergue. Charlemagne en avait fait son fromage favori.

En 1411, une Charte du roi Charles VI reconnaît la nécessité vitale de défendre le Roquefort "en un pays où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé", et en 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse concède aux habitants de Roquefort "le monopole de l'affinage du fromage tel qu'il est pratiqué de temps immémorial dans les grottes dudit village".

Le Roquefort connaît la dernière étape de sa métamorphose dans les célèbres caves d'affinage de Roquefort-sur-Soulzon en Aveyron. Les fleurines (failles naturelles dans la roche), en garantissant une hygrométrie et une température constantes, offrent les conditions optimales pour le développement du *Penicillium roqueforti*, champignon microscopique. Progressivement la pâte ivoire se pare de veines bleu-vert et le Roquefort développe toutes ses saveurs et son onctuosité si particulières.



L'A.O.P. et la marque collective "Brebis Rouge" pour une garantie de la qualité

Le Roquefort est la première Appellation d'Origine de l'Histoire par la loi du 26 juillet 1925. Il est reconnu A.O.P. en 1996 (l'A.O.P. garantit ses caractéristiques à l'échelle européenne).

La marque collective "Brebis Rouge", créée en 1930, certifie quant à elle la qualité et l'authenticité du Roquefort dans plus de 80 pays.



TOURNEDOS DE BOEUF CHANTILLY DE ROQUEFORT



PRÉPARATION : 10 minutes
pour la chantilly
CUISSON : entre 4 et 14 minutes



ROUGE : Bergerac, Côte
du Rhône

2 personnes :

- 2 tournedos de boeuf bien dégraissés
- 100 gr de Roquefort
- 75 cl de crème liquide 30 %
- fleur de sel
- poivre du moulin

Accompagnement :

pommes de terre nouvelles,
salade verte...

1. Faites chauffer la crème dans laquelle vous faites fondre ensuite le Roquefort émietté. Versez dans un blender et mixez quelques minutes pour dissoudre les grumeaux. Filtrez à l'aide d'une fine passoire. La filtration est essentielle pour la réussite de la chantilly. Versez la préparation dans un siphon. Fermez-le et insérez la cartouche de gaz, siphon à l'envers. Secouez bien et placez au réfrigérateur au moins une heure. 2. Huilez, salez et poivrez les deux faces des tournedos. Faites chauffer une poêle avec du beurre ou un filet d'huile et faites cuire les tournedos. 3. Servez vos tournedos entiers ou coupez de belles tranches moyennement épaisses dans le sens de la largeur. Secouez puis retournez le siphon chargé. Faites un premier essai à l'écart et pressez pour disposer la chantilly au Roquefort.



OEUF EN COCOTTE, FÈVES BACON & ROQUEFORT



PRÉPARATION : 30 minutes
CUISSON : 10 minutes



ROUGE : Chinon, Anjou

4 personnes :

- 4 oeufs
- 200 gr de fèves surgelées
- 100 gr de Roquefort
- 100 gr de lardons fumés
- 1 bouillon de volaille
- 100 gr de gruyère rapé
- fleur de sel, poivre

1. Préchauffez votre four à 170°C. 2. Préparez un litre de bouillon de volaille. Lorsque l'eau bout, jetez les fèves encore surgelées. Laissez cuire pendant environ 10 minutes. Egouttez. 3. Pendant ce temps, faites revenir les lardons fumés. A mi-cuisson, ajoutez les fèves. Mélangez délicatement et assaisonnez. Une fois les fèves bien enrobées, disposez-les dans le fond de 4 cocottes individuelles. 4. Coupez le Roquefort en morceaux et placez sur les fèves. Recouvrez d'un oeuf que vous casserez sur le dessus. Pour finir, parsemez d'un peu de gruyère râpé. Placez au four pendant 10 minutes.

L'ART DE LA DÉGUSTATION DU ROQUEFORT

Le Roquefort est un fromage unique, légendaire, qui depuis des siècles enchante le palais des plus fins gourmets. Voici quelques conseils et astuces pour s'initier à toutes ses subtilités.

Choisir votre Roquefort

Le Roquefort se choisit d'abord avec les yeux. Les petites cavités bleu-vert qui parsèment le Roquefort du coeur jusqu'aux bords se répartissent harmonieusement dans le blanc nacré de la pâte légèrement humide.

Au nez, ressentez ensuite les saveurs qu'exprime le champignon *Penicillium roqueforti*, ainsi que l'acidité du lait caillé issue de la pâte ivoire. En bouche, le Roquefort a des notes suaves. Sa texture est crémeuse et fondante.

Suivant les secrets de fabrication et les fromages proposés par les différentes marques de Roquefort, des nuances sont perceptibles : les couleurs des cavités passent du vert sombre au vert-bleu plus pâle, la texture de la pâte est plus ou moins crémeuse, les arômes plus ou moins puissants.



Stéphane Murcia - Maître Fromager à la Fromagerie BETTY à Toulouse

Je suis un ambassadeur passionné du Roquefort. C'est un fromage noble, vivant, simple, vrai : un trésor de notre gastronomie française. Mon métier de fromager consiste à magnifier la noblesse du Roquefort et à faire découvrir à mes clients de nouvelles façons de le déguster. Nous le mettons en valeur en le présentant dans son plus simple appareil, la feuille d'aluminium qui l'enveloppe mais aussi associé à un pain au miel sur notre plateau cocktail : un pur régal !".

Bien le conserver

Le Roquefort se conserve longtemps placé dans le bac à légumes du réfrigérateur, enveloppé d'un film alimentaire. Ainsi vous éviterez le dessèchement.

Le chamberer

Une des clés de la dégustation du Roquefort est de le sortir au moins une heure à l'avance du réfrigérateur et, comme un grand vin, de le laisser chamberer à température ambiante (18°C). Ainsi vous profiterez de la plénitude de ses saveurs et de son onctuosité. Cela facilitera aussi la découpe. Petite astuce : le Roquefort n'aime pas les changements brusques de température. L'idéal est de découper dans votre morceau la quantité qui sera consommée pour la chamberer et de garder le reste au frais.

L'art de le découper

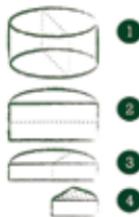
Faites une première incision dans l'aluminium puis munissez-vous d'une lyre, d'un fil à découper le fromage ou d'un couteau à lame fine.

1 - Découpez d'abord le Roquefort dans sa hauteur du bord jusqu'au cœur.

2 - Puis dans cette tranche, découpez le Roquefort, dans sa largeur.

3 - Dans le quart, tranchez en éventail pour obtenir une portion (4).

Petite astuce, ôtez les extrémités de votre tranche si elles sont moins persillées et réservez-les pour préparer une sauce ou une chantilly au Roquefort.



Le servir

Au moment du service, il est essentiel de couper des tranches allant toujours du cœur au bord pour que chaque convive profite de toutes les nuances du Roquefort.



Michel Bras - Maison Bras* - Laguiolle (12)**

"Le Roquefort possède un profil aromatique identitaire.

Du mordant, pétillant d'énergie, il se partage et éveille en nous la vérité d'une terre...

Fromage de la complicité, aujourd'hui je le partage avec mes petits-enfants comme je l'ai découvert enfant.

Sur une tranche de pain choisi... tout simplement."

SANDWICH ROSBIF, ROQUETTE & ROQUEFORT



PRÉPARATION : 10 minutes



ROUGE : Bergerac, Côte du Rhône

2 sandwiches :

- 4 tranches de pain de campagne
- 250 gr de rosbif en fines tranches
- 100 gr de Roquefort

- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 poignée de feuilles de roquette
- poivre du moulin

1. Dans un bol, émiettez le Roquefort en petits morceaux. Ajoutez la crème fraîche et obtenez une pâte homogène à l'aide d'une cuillère à soupe en écrasant bien le Roquefort. 2. Tartinez les tranches de pain de crème au Roquefort. 3. Disposez les tranches de rosbif sur le pain puis les feuilles de roquette. Vous pouvez ajouter une fine tranche de Roquefort et enfin les tranches de rosbif. Ajoutez à nouveau des feuilles de roquette et un petit filet d'huile de noix pour une note d'originalité.



SALADE DE SPAGHETTIS DE COURGETTE, PANCETTA & ROQUEFORT



PRÉPARATION : 30 minutes



BLANC : Chablis ou Sancerre bien frais

4 personnes :

- 2 belles courgettes bien vertes et fermes
- 120 gr de Roquefort
- 4 tranches de pancetta
- 2 tranches de pain de mie (sec si possible !)
- 6 c. à s. d'huile de noix
- 6 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 1 c. à c. de moutarde
- le jus d'un citron jaune
- fleur de sel, poivre

1. Nettoyez et pelez les courgettes. Découpez-les en spaghetti. **2.** Arrosez-les d'un jus de citron. Préparez une vinaigrette (moutarde, huile de noix, vinaigre). Mélangez généreusement aux courgettes. **3.** Mixez le pain de mie sec et les tranches de pancetta. Faites griller ce mélange sous le grill du four. **4.** À l'aide d'une fourchette, piquez les courgettes et tournez celles-ci afin de créer un nid de spaghetti. Déposez-les dans une assiette. Émiettez par-dessus le Roquefort et parsemez du mélange chapelure/pancetta encore tiède.

Les accords du Roquefort



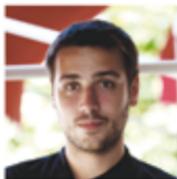
Le Roquefort se marie à merveille avec de nombreux ingrédients !

- En notes sucrées, le Roquefort s'associe sur votre plateau de fromage ou en apéritif et en mise en bouche avec des fruits secs : noix, amandes, noisettes, abricots, figues, pruneaux... Il s'accorde également 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...
- Vous pouvez également varier les plaisirs en le dégustant sur différents types de pain ou avec de la brioche et du pain d'épices.



LES INSTANTS DU ROQUEFORT

Sur le pouce, au bureau, en pique-nique ou à l'apéritif, dans vos repas quotidiens ou festifs, le Roquefort offre à chaque instant une expérience unique de dégustation. Pour le sublimer, suivez également les conseils de notre sommelier.



Quentin Bourdy - Candidat Top Chef 2013 et 2014
Hotel-Restaurant L'Univers - Villefranche de Rouergue (12)

Aussi loin que je puisse me rappeler, j'ai toujours mangé du Roquefort en bon Aveyronnais que je suis ! Mon grand-père me l'a fait découvrir enfant et depuis, on ne se quitte plus !! Je le cuisine dans mon restaurant, simplement, sans trop d'artifices, en une petite crème pour accompagner mon veau d'Aveyron... A la maison, je le consomme sans vergogne, seuls, lui et moi !

Philippe Lagarde - Chef Patron - Le Tire-Bouchon - Toulouse (31)

"Des grands repas de famille de mon enfance, je garde l'image du Roquefort servi lors de fêtes, de célébrations, avec des vins corsés et charpentés tels le Cahors ou le Marcillac. Ce sont des accords classiques mais sûrs. Toujours dans les rouges, je recommande aussi le mariage avec des vins plus légers, comme des vins de Loire. Pour moi, l'accord idéal est celui du Roquefort/Rivesaltes ambré ou du Roquefort/Rancio : un vin doux naturel marqué par des notes de miel et de fruits secs. Un Banyuls sera aussi très agréable. Ces vins puissants alliés au Roquefort offrent des saveurs parfaites. Je conseille aussi un Pineau des Charentes : un vin un peu vieux avec un côté oxydé et la douceur du sucre. Et pour l'extravagance, je propose un quinquina (Gentiane, Suze...) où la macération de plantes amères sera plus que surprenante associée au Roquefort !"



LES 7 FABRICANTS DE ROQUEFORT



CAKE AUX POIRES, NOIX & ROQUEFORT



PRÉPARATION : 20 minutes

CUISSON : 50 minutes



BLANC : Sauternes,
Montbazillac, Arbois jaune
ROUGE : Madiran

6/8 personnes :

- 180 gr de farine type 55
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 150 gr de Roquefort
- 100 gr de gruyère râpé
- 10 cl d'huile végétale
- 4 c. à café d'huile de noix
- 10 cl de lait
- 2 poires
- 100 gr de cerneaux de noix
- sel & poivre

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). 2. Dans un grand saladier, mélangez la levure et la farine. Séparément, fouettez les oeufs, les huiles et le lait. Salez et poivrez la préparation et incorporez progressivement la farine. 3. Ajoutez le gruyère, le Roquefort, les poires coupées en petits dés et les cerneaux de noix. Mélangez doucement pour obtenir une préparation homogène. 4. Versez le tout dans un moule à cake préalablement beurré et fariné. Faites cuire au four 50 minutes. 5. Surveillez bien la fin de cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : elle doit rester sèche. 6. Laissez refroidir un peu avant de démouler. Dégustez tiède et régaliez toute la famille.

