

BRILLAT SAVARIN



Fraîcheur, Onctuosité, Raffinement



DOSSIER DE PRESSE



Avec le soutien financier de la

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**

SOMMAIRE

- 03 PORTRAIT
- 04 FONDRE DE PLAISIR
- 06 LE PAYS DU BRILLAT-SAVARIN
- 07 UNE FILIÈRE QUI HONORE SON HÉRITAGE
- 08 LE ROMAN D'UN GRAND FROMAGE
- 10 LA FABRICATION
- 12 RECETTES

Portrait



Le Brillat-Savarin est un fromage à pâte molle issu d'un caillé lactique, fabriqué avec du lait de vache enrichi de crème de lait de vache.

Sa première mise en marché intervient au plus tôt 3 jours après la mise en fabrication. Lorsqu'il est vendu avec le qualificatif « affiné », le Brillat-Savarin est âgé d'au moins 5 jours pour les petits formats. Ce délai est de 8 jours pour les grands formats. Il présente alors une croûte veloutée (« fleurie »).

Le Brillat-Savarin a une forme cylindrique, à talon (côté) droit ou légèrement convexe. Il peut se présenter en deux formats.

Pour les **petits formats**, son diamètre est de 60 à 100 mm, son épaisseur de 30 à 60 mm, et **son poids est au minimum de 100 g**.

Pour les **grands formats**, son diamètre est de 110 à 140 mm, son épaisseur de 40 à 70 mm, et son poids est au minimum de 500 g.

Il faut 2,4 litres de lait enrichi en crème pour un Brillat-Savarin de 500 g.

Sa matière grasse mesurée sur l'extrait sec est supérieure ou égale à 72 %.

Son taux de sel est inférieur à 2 %.

Le lait destiné à la fabrication du Brillat-Savarin est du lait entier de vache, collecté dans un délai maximum de

2 jours à compter du jour de la traite la plus ancienne. Il est mis en œuvre au plus tard dans les 2 jours après réception à la fromagerie.

La crème provient exclusivement de lait de vache, obtenue par écrémage de lait entier. L'écémage intervient dans les 2 jours qui suivent la collecte du lait.



L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un signe d'identification de la Communauté européenne, créé en 1992. Il vise à garantir le lien entre un produit et son terroir, notamment « la qualité, la réputation ou toute autre caractéristique pouvant être attribuée à cette origine géographique ». Les règles d'élaboration de l'IGP Brillat-Savarin sont inscrites dans un cahier des charges (disponible sur le site de l'INAO) et font l'objet de contrôles annuels.

L'Indication Géographique Protégée (IGP), accordée au Brillat-Savarin le 19 janvier 2017 est l'aboutissement de cette volonté collective de protéger et de promouvoir un savoir-faire entretenu au fil des générations.

Fondre de plaisir



Ludovic BISOT

Fromager, Meilleur Ouvrier de France

Bourguignon, né au pays du Soumaintrain, Ludovic Bisot est un ancien consultant en stratégie qui a décidé, en 2010, de devenir fromager. Cinq ans plus tard, il remportait le concours de Meilleur Ouvrier de France.

Sa fromagerie, baptisée « Tout un fromage », se situe dans la bonne ville de Rambouillet. Ludovic Bisot est l'un des membres fondateurs du collectif « Fromaginaire » qui réunit de joyeux lurons pour qui le fromage peut être aussi une inépuisable source d'inspiration (son slogan est : « Vers l'affiné et au-delà »). Il fait également partie de la Ligue des Fromagers Extraordinaires, un mouvement qui a pour vocation de « mettre du fromage partout, et surtout là où on ne l'attend pas ».

Tout un Fromage

87 rue du Général de Gaulle
78120 Rambouillet
www.toutunfromage.com



Le Brillat-Savarin est un fromage onctueux, doux au palais. Il peut se manger jeune et frais. Sa pâte blanche à crème fine et homogène, développe alors de subtils arômes lactiques avec un goût marqué de crème fraîche. En version affinée, revêtu du duvet blanc-ivoire de sa croûte fleurie, son acidité s'estompe et laisse place à des saveurs fruitées ; il libère en bouche des arômes de champignon, de sous-bois et de noisette mêlés au goût de crème.

“ Le Brillat-Savarin ressemble bien à notre époque où l'on réclame de l'authentique, des racines, de l'histoire... mais aussi du plaisir.

Pour moi, c'est cela le Brillat-Savarin, un fromage gourmand et sans complexe. Il a aussi la particularité d'être un bon compagnon. On a facilement envie de le déguster avec quelques grains de raisin, ou un filet de miel, un abricot sec ou quelques baies roses... En cuisine c'est un ingrédient très intéressant ; une sauce pour volaille préparée avec du Brillat-Savarin est un pur régal.

En fait, c'est un fromage très polyvalent. En été, on va le déguster avec des petits légumes croquants, ou des fruits rouges. En automne, on aura envie de le garnir de quelques copeaux de truffes. C'est l'un des fromages qui fait les plus beaux accords avec les champignons. En casse-croûte il est simple et familier ; il se laisse tartiner avec bonheur. Sur un plateau de repas de fête, en version affinée, il va vous donner envie de fermer les yeux pour apprécier sa finesse et le soyeux de sa pâte.

Je conseille de l'accompagner d'un rouge subtil et pas trop puissant, ou alors d'un blanc, mais pas trop sec. Mais si vous voulez étonner vos papilles, faites sauter le bouchon d'un Crémant de Bourgogne.

Le Brillat-Savarin est peut-être le plus sensuel des fromages. Il se prête si facilement à toutes les alliances, à tous les plaisirs... En ce sens, il fait honneur à son nom, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, cet épicurien, érudit de la gastronomie, dont le grand ouvrage « La Physiologie du Goût », est l'un de mes livres de chevet. ”

Fondre de plaisir

**Rodolphe LE MEUNIER**

Affineur - Fromager,
Meilleur Ouvrier de France

C'est au cœur de la Vallée de la Loire que Rodolphe Le Meunier affine et peaufine ses fromages de charme. Issu de 3 générations de fromagers, il a su conserver les traditions et l'excellence que ses parents et grands-parents lui ont inculquées.

Son savoir-faire est connu et reconnu. Depuis 2007, Rodolphe Le Meunier peut orner sa veste du col Bleu Blanc Rouge, réservé aux Meilleurs Ouvriers de France. Cette même année, son talent a été récompensé par le titre de Meilleur Fromager International à l'International Caseus Award. Il est vrai que Rodolphe Le Meunier n'hésite pas à traverser les océans pour transmettre son goût du savoir-faire, des Etats-Unis au Japon en passant par l'Amérique du Sud. Il est d'ailleurs l'un des co-organisateurs du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers. Rodolphe est également le propriétaire de la brasserie « Chez Rodolphe » à Tours.

Les Fromages du Moulin

4 avenue du Colonel Jacques Soufflet
37150 La Croix-en-Touraine
www.rodolphelemeunier.fr

“ Ce fromage est vraiment intéressant. Pour ma part, ce que je préfère, c'est un Brillat-Savarin très jeune, encore plein de fraîcheur, ou alors bien affiné, quand il a développé sa jolie croûte veloutée et que son cœur devient un peu coulant. Les sensations sont très différentes.

J'ai surtout envie de souligner les qualités de ce fromage en cuisine. Pour moi qui suis à la fois fromager et restaurateur, le Brillat-Savarin est unique en son genre. Pour les sauces, par exemple, j'aime bien le travailler avec des épices ou avec différentes variétés de poivres, comme dans ma recette de filet mignon aux truffes. Mais on peut aussi faire des mousses étonnantes. Vous faites infuser de la crème et du romarin, puis vous réduisez un morceau de Brillat-Savarin en petits morceaux, vous passez le tout au blender, et à la fin vous travaillez la mousse sur vos assiettes avec un siphon. Ça produit une belle complexité aromatique.

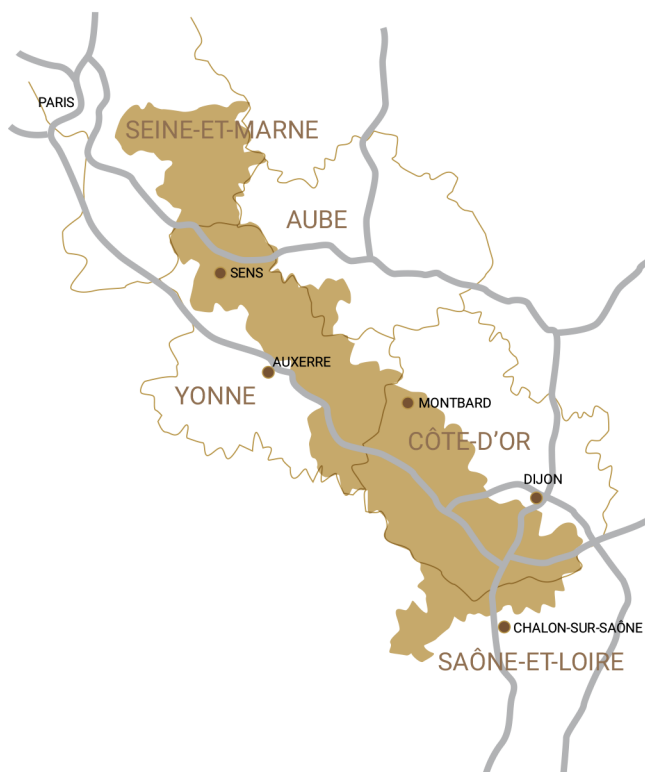
Au Japon, j'ai créé une recette de sushi où le Brillat-Savarin remplace le riz collant. C'est le Sushi Cheese. Et ça plait beaucoup. Ma préparation coup de cœur, avec le Brillat-Savarin, c'est le Petit Théodore. C'est un Brillat-Savarin jeune dont tout le tour est tapissé de raisins secs marinés dans du rhum et de la cassonade. Il a un gros succès. Pourquoi Petit Théodore ? Parce que c'est tout à la fois très tendre et tout de même un peu costaud... comme mon fils, qui se prénomme Théodore.

”

Le Pays du Brillat-Savarin

L'aire de fabrication et d'affinage du Brillat-Savarin est un territoire qui s'étend du sud-est de la Bourgogne au centre de la Seine-et-Marne. Il traverse 5 départements. Ce petit morceau de France (composé de 879 communes) a été identifié comme étant le territoire sur

lequel a perduré, au cours des cinquante dernières années, une production de fromages à caillé enrichi en matière grasse, issus de la technologie lactique et d'un affinage en croûte fleurie.



Fromagerie Lincet

15 rue de la Queneville
89100 Saligny
Tél. : 03 86 97 83 97
www.fromagerie-lincet.net

Fromagerie Gaugry

10 RD 974
21220 Brochon
Tél. : 03 80 34 00 00
www.gaugryfromager.com

Fromagerie Hess

5 rue du Lieutenant Dupuis
21200 Beaune
Tél. : 03 80 22 10 70
www.fromageriealainhess.com

Fromagerie Delin

1 parc d'activités
de la Petite Champagne
21640 Gilly-lès-Cîteaux
Tél. : 03 80 62 87 20
www.fromagerie-delin.com

Fromagerie Pré-Forêt

Rue Edouard Branly
77610 Fontenay-Trésigny
Tél. : 01 64 25 97 93

Fromagerie des Bries de Saint Rémy

Les Fonds de Barlonges
77320 Saint-Rémy-de-la-Vanne
Tél. : 01 64 75 35 68
www.groupe-beillevoire.com

Fromagerie Rouzaire

10 rue de la Madeleine
77220 Tournan-en-Brie
Tél. : 01 64 07 00 92
www.fromagerierouzaire.com

Une filière qui honore son héritage

Chiffres clés Données 2025

- Un peu plus de **28 millions** de litres de lait sont destinés à la fabrication, soit environ **3 700** vaches laitières concernées
- **5** fabricants et **2** affineurs
- **2 000 tonnes** de production totale annuelle en moyenne
- Environ **95%** de fromage affiné
- Environ **15%** de la production exportée vers l'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre et l'Amérique du Nord



Au début des années 2000, les fabricants du fromage Brillat-Savarin et les organisations professionnelles du lait se mobilisent pour définir ensemble les caractéristiques propres au Brillat-Savarin. Leur volonté est de veiller à ce que le nom du produit demeure une promesse fiable aux yeux des consommateurs. Or à cette époque, on trouve sur le marché des produits qui portent le nom de Brillat-Savarin sans en avoir la qualité. Ce long travail de concertation aboutit finalement avec le concours de la FNIL et du CNIEL. Une définition du Brillat-Savarin est inscrite dans le décret « fromage » de 2007.

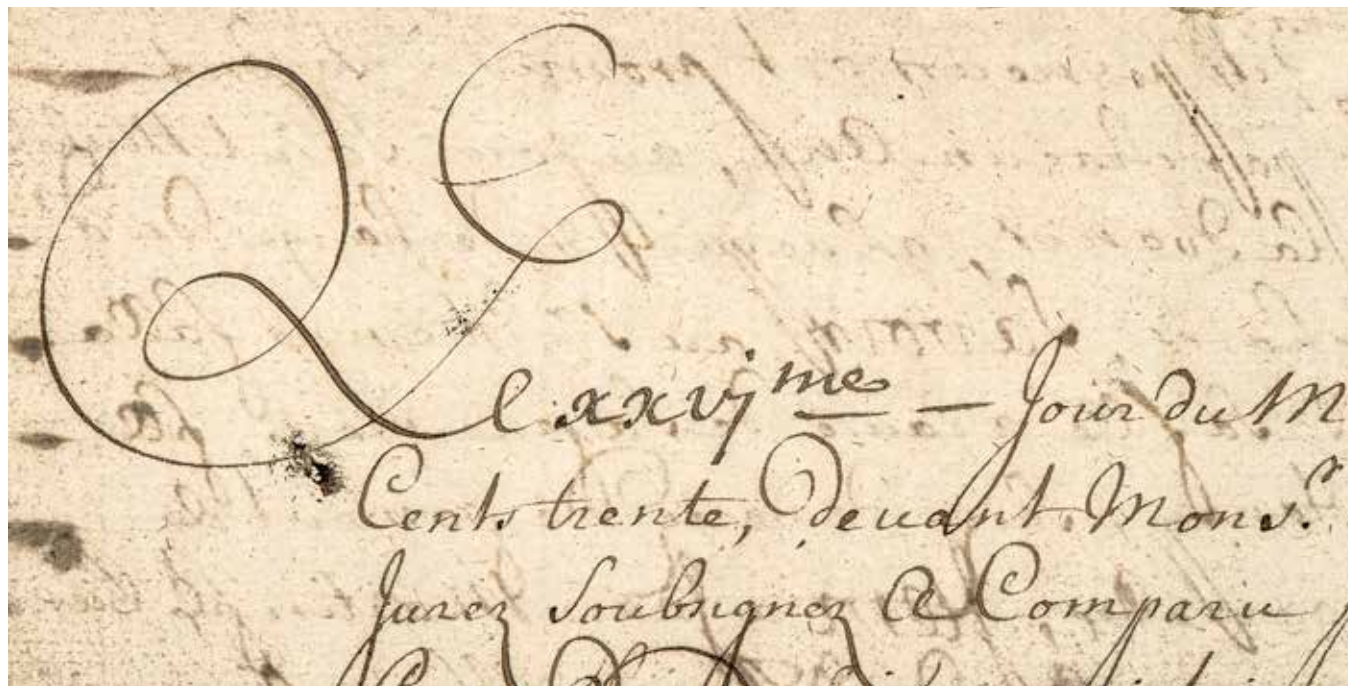
À la même époque, les fabricants bourguignons, forts de leur savoir-faire unique d'affinage du Brillat-Savarin, se regroupent pour les mêmes motifs. Ils fondent le « Groupement de Promotion du Brillat-Savarin Affiné de Bourgogne ». Cette marque collective est encadrée par

un cahier des charges de production et des contrôles indépendants.

Des fromagers de Seine-et-Marne produisent aussi des fromages utilisant la dénomination Brillat-Savarin.

Le même réflexe de protection réunit les deux territoires historiques du Brillat-Savarin et permet de hausser les exigences qualitatives sur l'ensemble de la zone de production. Leur initiative est appréciée par les distributeurs et les consommateurs. L'étape suivante voit la réunification de tous les professionnels, dans les deux régions, pour une démarche plus ambitieuse encore. En 2013, la filière toute entière se met au travail (un travail patient et ardu) pour l'élaboration d'un cahier des charges visant à l'obtention d'une reconnaissance en Indication Géographique Protégée. Reconnaissance qui est effective depuis le 19 janvier 2017.

Le roman d'un grand fromage



Dans l'aire de production du Brillat-Savarin, la fabrication de ce type de fromage remonte à l'époque médiévale. Ce savoir-faire s'est développé et s'est transmis aux fromagers de génération en génération.

Il s'est ensuite répandu dans les fermes au cours des XVII^e et XVIII^e siècles. La pratique d'un caillage long et d'un égouttage naturel, correspondaient parfaitement au rythme de vie des exploitations fermières. On trayait les vaches le soir tandis que le caillage du lait s'opérait la nuit. Au matin on mettait le caillé à égoutter, sans sur-

veillance particulière, ce qui permettait aux fermiers de vaquer à leurs multiples occupations.

Un peu plus tard, à partir du XIX^e siècle, se sont développées, dans la Brie comme en Bourgogne, des pratiques d'enrichissement du lait en matière grasse, à partir de crème de lait. La technique de production est devenue alors beaucoup plus délicate, cet ajout de matière grasse ayant pour conséquence une rétention d'eau importante qui produit un caillé bien plus fragile, nécessitant d'être manipulé avec de grandes précautions afin

de ne pas le briser. Davantage de travail, davantage d'attention et de compétences... mais un résultat incomparable qui ne tarda pas à séduire les palais les plus gourmands, en province comme à Paris. Mais la fragilité du fromage jouait contre lui. Les pratiques étaient inégales et la qualité aussi. C'est Henri Androuet, le plus important commerçant en fromages de la capitale, qui réveilla le goût du public pour le fromage au lait enrichi. En 1930, s'associant le savoir-faire d'un fabricant talentueux, il mit au point un fromage d'exception auquel il donna le nom de Brillat-Savarin. Jean-Anthelme Brillat-Savarin fut ce que l'on appelle un personnage à son époque. Bel homme, grand bourgeois rallié aux idées de la Révolution, il devint haut magistrat, puis législateur. Il connaîtra l'exil et le retour en grâce, théoriser sur l'amour et travaillera longuement à l'ouvrage culinaire qui le rendra célèbre. Sa « Physiologie du Goût » fut publiée en 1830. Ce fut immédiatement un immense succès de librairie, un ouvrage que l'on plaçait alors au même rang que les Maximes de La Rochefoucauld et Les Caractères de La Bruyère.

Le succès ne tarda pas pour ce nouveau fromage proposé par Henri Androuet. Dans les décennies qui suivirent, d'autres fromagers se mirent à produire selon « la recette Androuet », tout en respectant le nom de Brillat-Savarin qui devint indissociable de ce fromage à nul autre pareil. Le nom se popularisa, on le verra apparaître dans d'illustres publications culinaires, puis dans les dictionnaires.



C'est ainsi que le Brillat-Savarin devint, assez rapidement, une présence incontournable sur tous les chariots de fromage des grands restaurateurs, et chez tous les gourmets. Il était (et il est toujours) le fromage des gastronomes souhaitant conclure le repas sur un sentiment d'onctuosité et de douceur.

La production de Brillat-Savarin connu un nouvel engouement à partir des années 1970, en France comme dans le reste du monde. On se mit à l'exporter, notamment vers l'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre et l'Amérique du Nord.

Fort de ce succès, la fabrication aurait pu se répandre dans d'autres régions laitières, mais le savoir-faire s'est enraciné sur son territoire actuel, ce qui permit à la filière, au tournant des années 2000, de valoriser et sécuriser ses pratiques à travers la constitution d'un ambitieux cahier des charges.



La fabrication

Le mélange

Le **lait de vache entier** et la **crème de lait de vache** sélectionnés pour leur fraîcheur sont mélangés afin d'enrichir le fromage et de respecter sa teneur minimale en matière grasse, à l'origine de son goût marqué de crème.



La maturation

Une phase de maturation à température modérée favorise les conditions nécessaires au caillage du lait sous l'effet des ferments lactiques et de la présure (issue de caillotte de veau). Ces ferments sont introduits dans un délai maximal de 96 heures après la première traite.

Le caillage

Le caillage s'opère dans des bassines de capacité maximale de 220 litres. Le temps nécessaire à cette **coagulation est au minimum de 12 heures**.

Ce caillage long à température modérée est caractéristique du Brillat-Savarin. Il permet une acidification plus poussée. Le moment favorable au moulage sera donc contrôlé en mesurant précisément cette acidité, au cours de chaque fabrication.





Le moulage et l'égouttage

Le caillé est ensuite délicatement versé dans des moules où se déroule alors un **égouttage lent et naturel** (au minimum 12 heures), qui respecte la pâte de ce fromage naissant. Le fromage sera ensuite salé avec modération.



Le démoulage et le séchage

Le démoulage marque le début du séchage durant lequel le fromage continue à s'égoutter pour atteindre le taux en matières sèches conforme à sa définition. Une température maximale de 14°C est assurée au cours de cette phase, afin de garantir le taux d'acidification optimal. Le **séchage** après démoulage est de **2 jours minimum**. L'extrait sec du fromage est alors $\geq 40\%$.



L'affinage

Une partie de la production de Brillat-Savarin est vendue affinée.

L'affinage s'opère à une température comprise entre 5 et 14°C.

Une **durée minimale** est exigée de sorte qu'à la vente les fromages aient :

- **5 jours révolus** à compter de l'emprésurage pour les petits formats
- **8 jours révolus** à compter de l'emprésurage pour les grands formats.

Pendant l'affinage, les **interventions de soins (retournements, tris) et la surveillance des conditions de température et d'humidité**, ont pour but de favoriser l'implantation des micro-organismes (*Penicillium candidum* et /ou *Geotrichum* en fonction des saisons) qui colonisent la surface du fromage. Ils forment sa croûte blanche et veloutée et lui donnent des arômes de champignon, de sous-bois et de noisette.





Rillettes de saumon
au Brillat-Savarin



Velouté de carottes
au Brillat-Savarin



Ravioles aux épinards
et Brillat-Savarin

Bon appétit !

Ce prince des plateaux de fromage est également très apprécié en cuisine. Le Brillat-Savarin est une source d'inspiration pour tous les maîtres queux. Il est à l'origine de recettes savoureuses et créatives que nous vous proposerons régulièrement sur notre site.

www.fromage-brillat-savarin.fr



Pêches rôties au four
au Brillat-Savarin

BRILLAT SAVĀRIN



Groupement de Promotion
du Brillat-Savarin
8 chemin de la Noue
21600 Longvic

Tél. : 06.48.42.98.04
contact@fromage-brillat-savarin.fr
www.fromage-brillat-savarin.fr