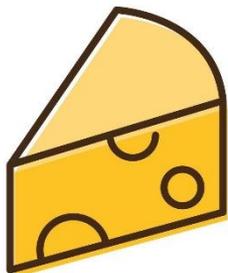


Apéro littéraire : nos régions ont du talent





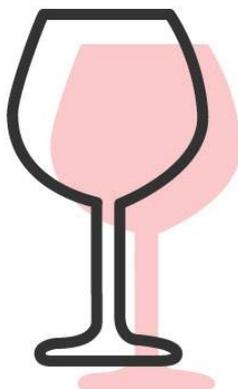
① *La Loire-Atlantique*



Tomme de Villatte (au lait de vache)

Fromage au lait cru de vache Montbéliarde produite près de Chateaubriand. Sylvain a ouvert sa fromagerie en 2015 et travaille avec une ferme laitière située à 10 km de chez lui. Sa production est BIO depuis 2 ans.

La tomme de Villatte propose un goût plutôt doux aux arômes de noisettes.



Muscadet "Cru Communal" Gorges

Les crus communaux du Muscadet représentent le haut-de-gamme en matière de vins du vignoble de Nantes. Ils offrent une complexité et une aptitude au vieillissement qui en font des vins de choix pour la gastronomie.

Ils sont issus d'un élevage sur lie prolongé, de 18 ou 24 mois minimum, de faibles rendements, et surtout ils expriment le sous-sol de leurs grands terroirs.

- cépages : Melon de Bourgogne 100% vignes de 60 ans
- Elevage : 26 mois en cuve sur lies fines
- Nez fruité et "complexe"

minéralité présente mais contrebalancée par la rondeur du vin

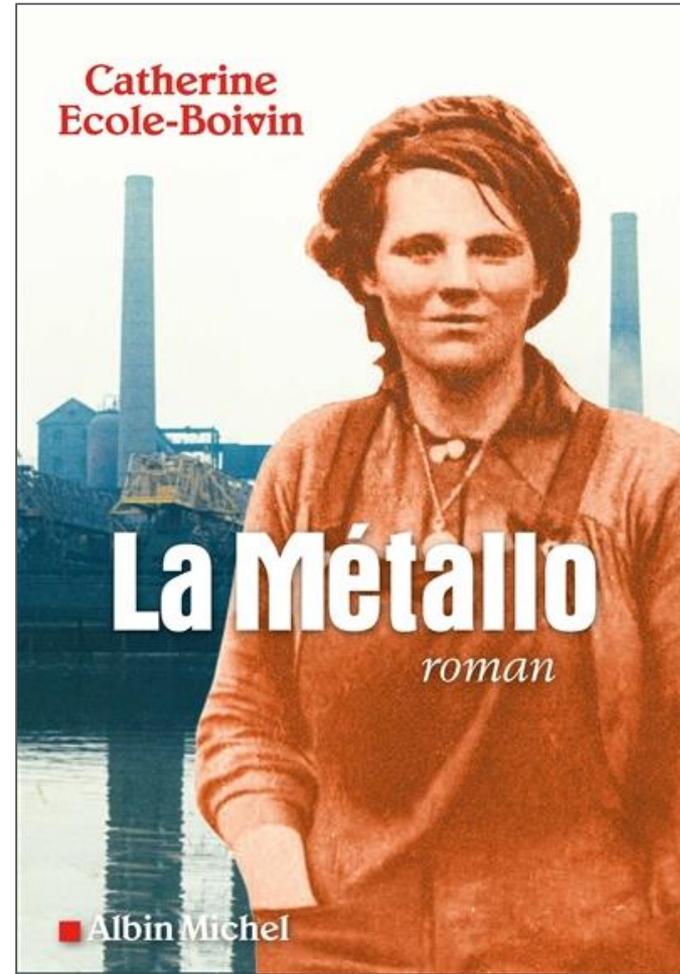
Grande longueur



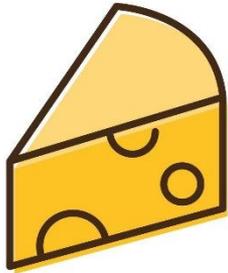
① *La Loire-Atlantique*



Catherine Ecole-Boivin



2 La Vendée

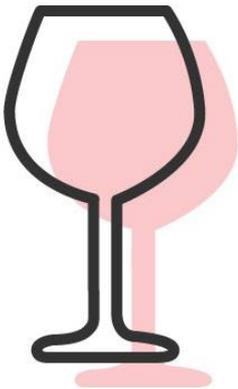


Délice du Poitou (au lait de chèvre)

Fromage de chèvre cendré au lait pasteurisé de forme ovale qui offre une texture assez lisse.

Tout commence en 1906, lorsque plusieurs éleveurs de chèvres se regroupent pour créer une laiterie et produire des fromages.

Reprise en 2016 par une fromagerie familiale, on y produit désormais des fromages traditionnels dont le Délice des 2 Sèvres.

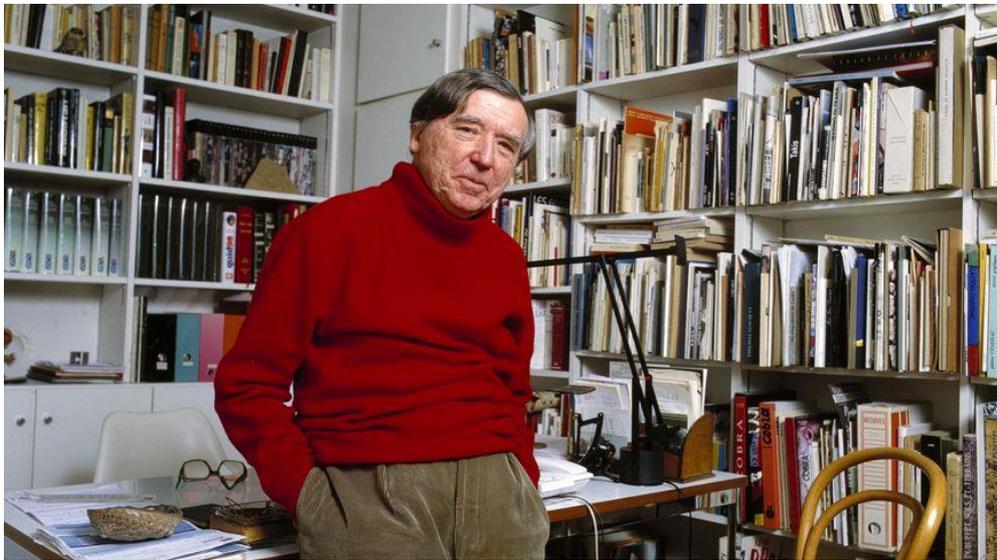


Clos Saint André - Fiefs Vendéens

- cépages : chenin 90 % et Chardonnay 10 %
- Elevage : 8 mois en cuves ovoïdes et en foudre de chêne
- Nez sur des arômes de fruits blancs (poire, pomme)
- vin minéral, élégant



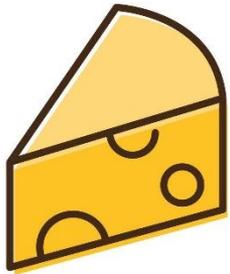
2 La Vendée



Michel Ragon



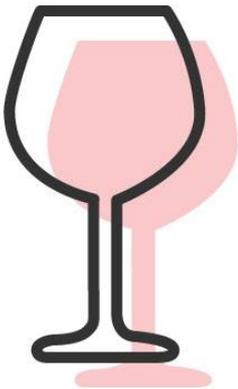
③ *L'Alsace - Lorraine*



Munster (au lait de vache)

Le Munster possède une AOP qui fixe donc ses étapes de fabrication. Fromage de vache au lait cru, il fait partie des pâtes molles à croûte lavée et a un goût assez puissant.

C'est un des plus anciens fromages français. Son nom provient du nom du village « Munster » qui provient d'une altération du mot latin « monastérium », car le village s'est développé autour d'un monastère. Les moines fabriquaient du fromage pour conserver le lait.



Riesling Grand Cru Moenchberg

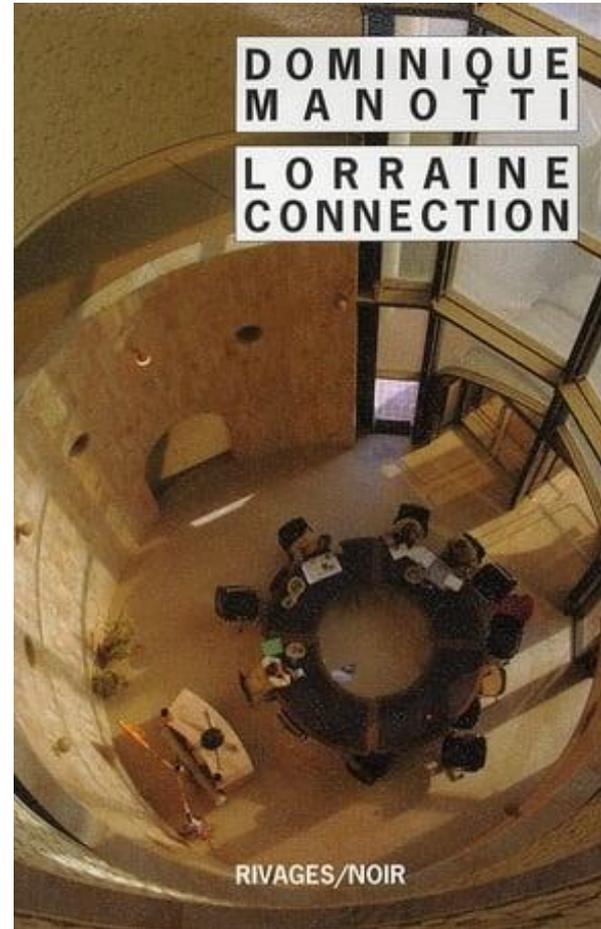
- cépages : Riesling 100%
- Elevage : Biodynamie, 9 mois en foudre de chêne
- Nez sur des arômes de fruits blancs et d'agrumes
- Minéral et salin, puissant et long en bouche



③ *L'Alsace - Lorraine*



Dominique Manotti





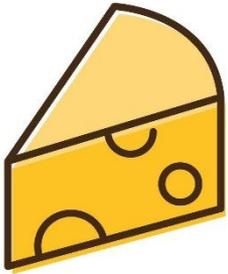
③ *L'Alsace - Lorraine*



Elise Fischer



④ *La Corse*



Tomme de brebis

Fromage de brebis au lait pasteurisé, la pâte est assez sèche et crayeuse.

Fait partie des pâtes pressées non cuites.

Son goût est assez prononcé et s'accroît au fil des semaines.



Corse - Appellation Porto Vecchio

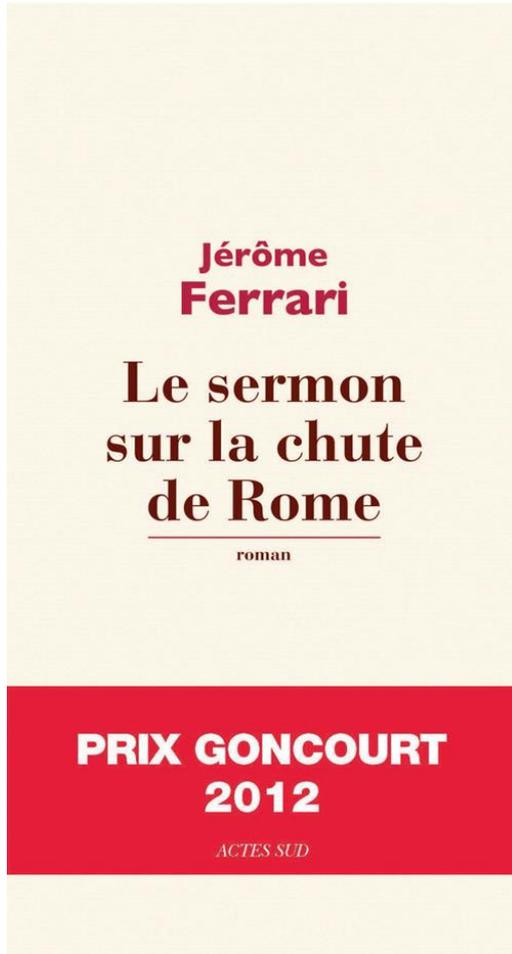
- Cépage : Sciaccarellu 100%
- Elevage 2 ans en cuve inox

Nez arômes intense de fruits rouges (framboise),

Bouche ronde, soyeuse, grande longueur

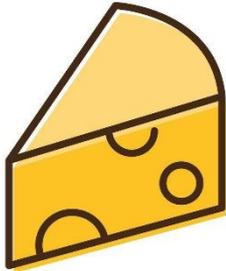


④ *La Corse*



Jérôme Ferrari

⑤ *Les Alpes*



Tomme de Savoie (au lait de vache)

La tomme de Savoie possède une IGP qui détermine donc sa région de fabrication. Fromage de vache au lait cru, elle fait partie des pâtes pressées non cuites.

Son goût fruité la fait apprécier de tous. Plus elle s'affine, plus la croûte s'épaissit et plus elle prend de la saveur.

Traditionnellement, ces fromages étaient fabriqués quand il ne restait plus assez de lait pour fabriquer un beaufort.



Mondeuse de Savoie :

- Cépage : Mondeuse noire 100 %

Elevage : Biodynamie. 6 mois en cuve inox

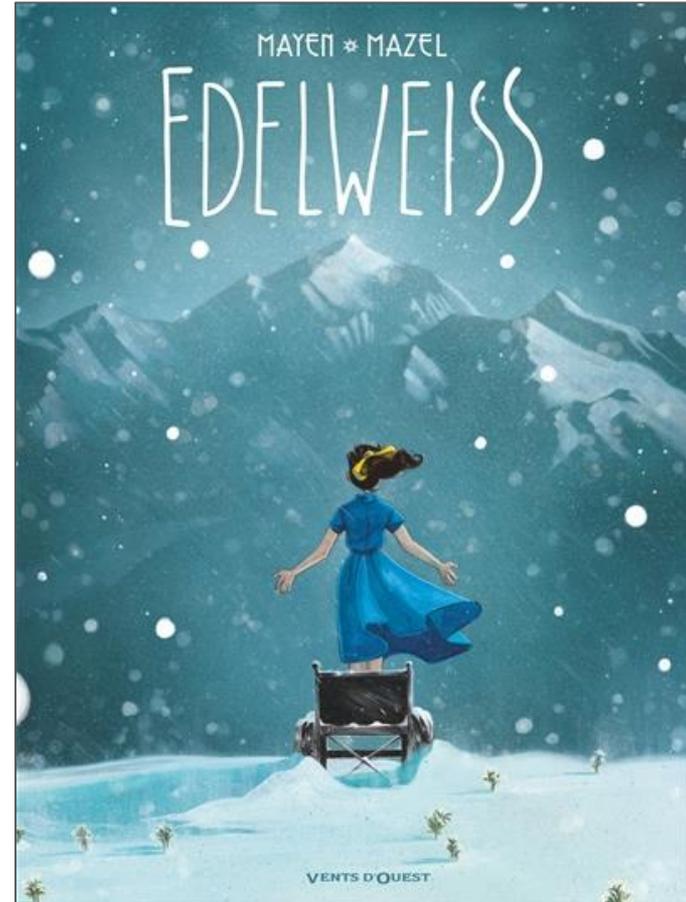
Nez de fruits (fraise, framboise, cassis) avec des fines notes florale (violette) et épices.

Bouche racée et profonde, d'une belle fraîcheur minérale

Finale assez longue et intense.

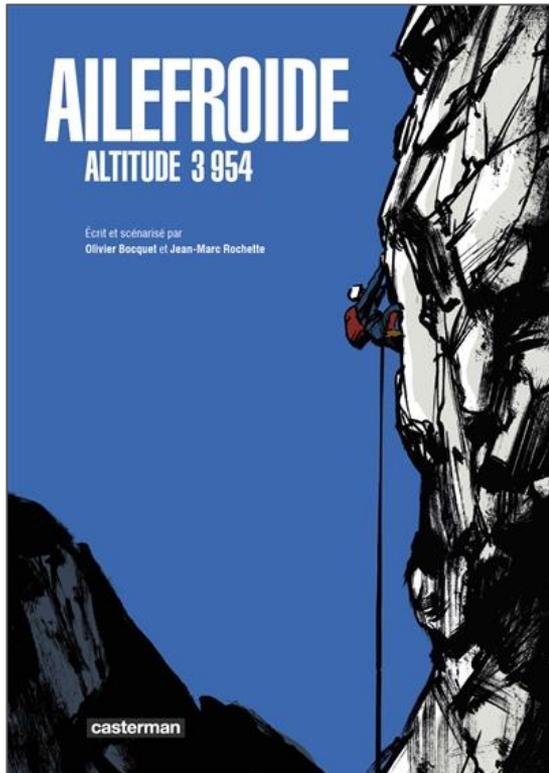
⑤ *Les Alpes*

Lucie Mazel et Cédric Mayen



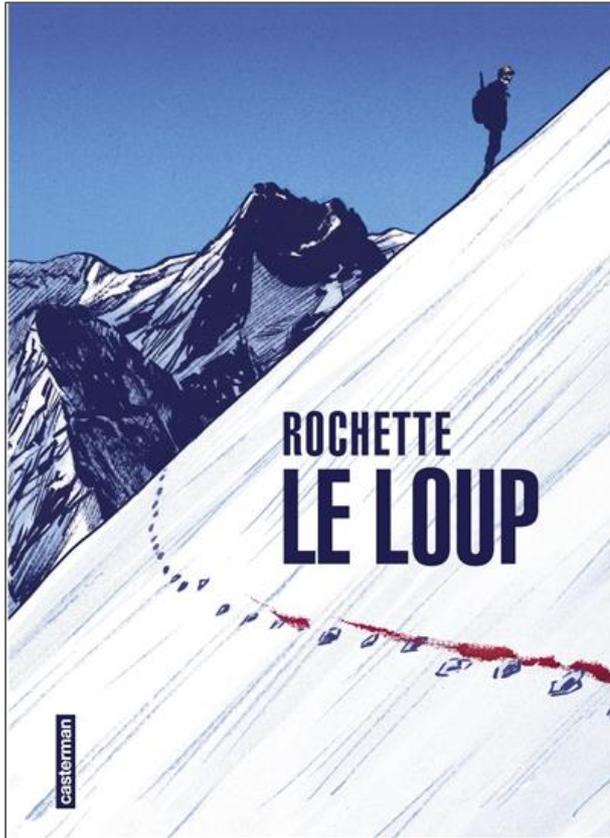


⑤ *Les Alpes*



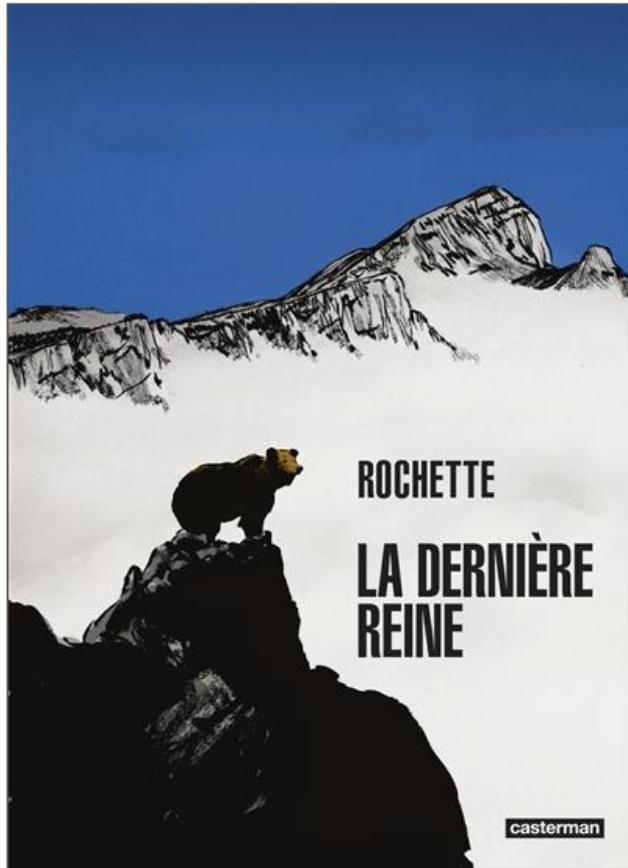


⑤ *Les Alpes*

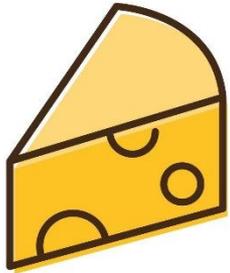




⑤ *Les Alpes*



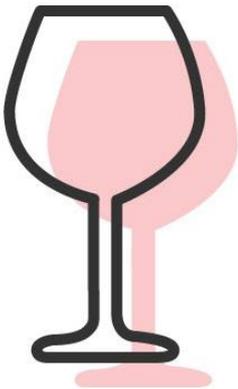
6 *Le Quercy*



Le Galletout (au lait de chèvre)

Fromage de chèvre blanc au lait cru en forme de galet fondant au goût légèrement acidulé.

Sa forme fait référence aux nombreux galets qui bordent la Dordogne.



Côtes de Duras

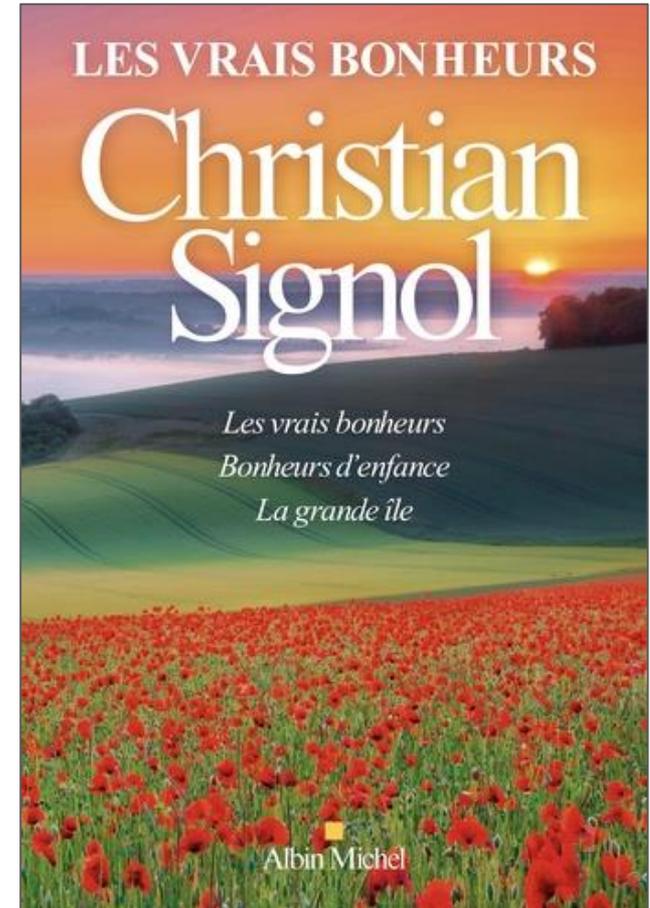
- Cépages merlot 60 % et Cabernet Sauvignon 40 %
- Elevage : 20 mois en fût de chêne

Nez de fruits rouges et d'épices, légère note vanillée

Bouche charnue, fruité gourmand, allie structure et finesse

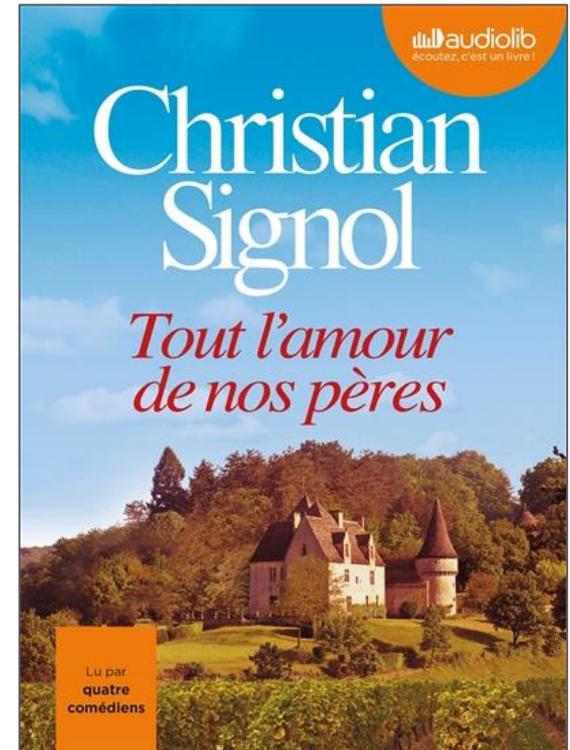
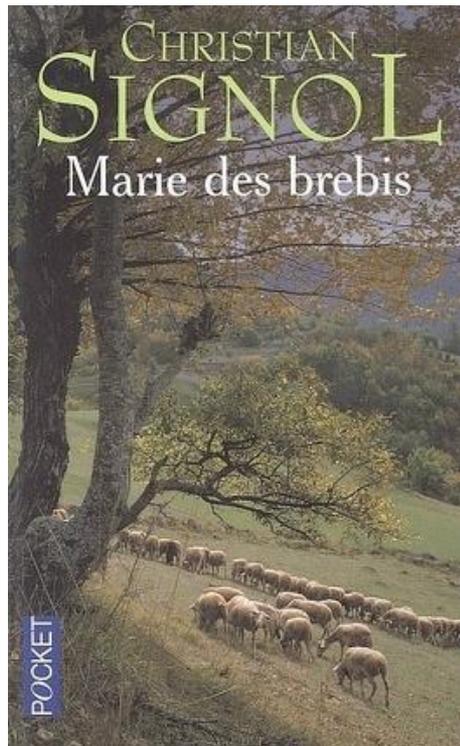


6 *Le Quercy*

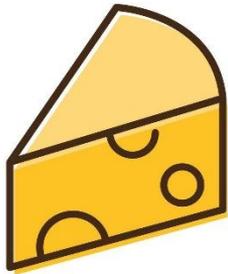




6 *Le Quercy*



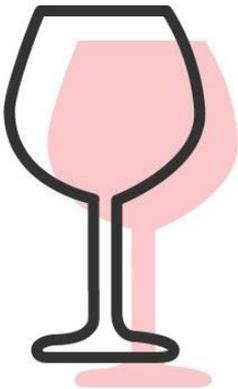
⑦ *La Sologne*



Fleur de Sologne (au lait de chèvre)

Fromage de chèvre cendré au lait cru en forme de fleur. Plutôt crémeux et doux en début d'affinage, son goût s'intensifie au fil des jours.

La Sologne, région boisée et avec de nombreux lacs est riche en verdure et en fleurs d'où le nom de ce fromage



Menetou Salon

- cépages : Sauvignon 100%
- Elevage : Cuve Inox 6 mois
- Nez intense et aromatique, notes d'agrumes, de pêche et de fruits murs
- Fruité, frais, beau volume



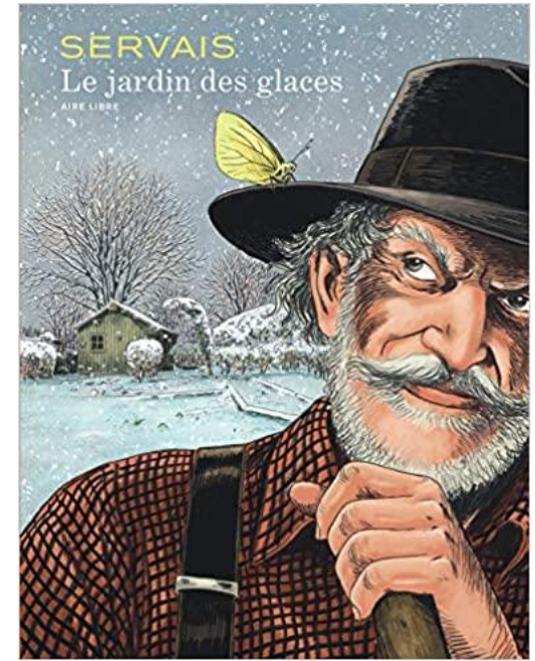
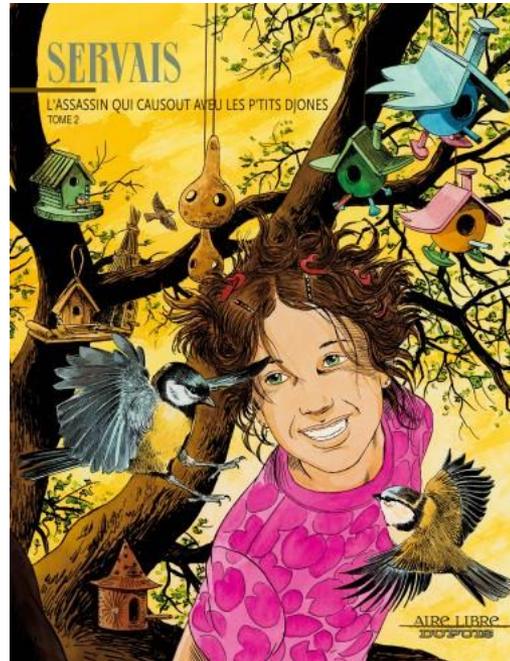
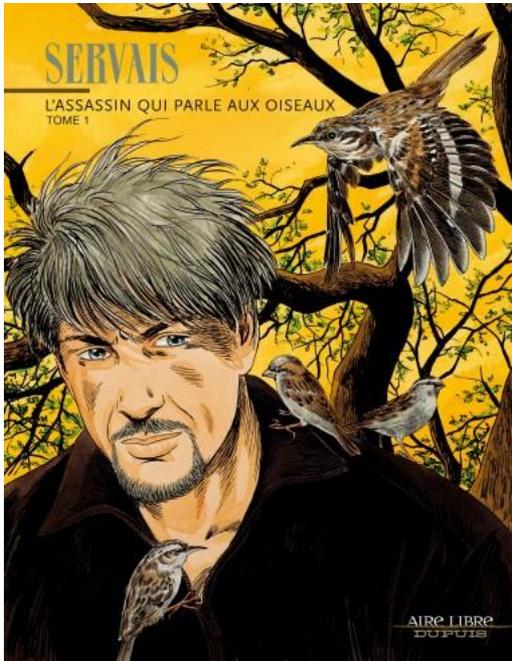
⑦ *La Sologne*



Maurice Genevoix



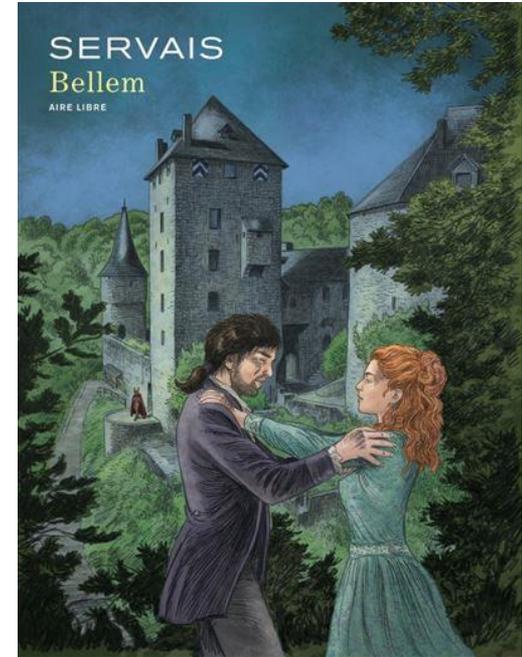
⑧ *La Gaume - Ardennes belges*





⑧ *La Gaume - Ardennes belges*

VAI ABBE, D'ORNOY, VILLAGE LE PLUS MÉRIDIONAL DE BELGIQUE.





Les prochains rendez-vous autour de la littérature :

Samedi 21 janvier – de 10h à 22h
Nuit de la lecture

Samedi 1^{er} avril – 18h > 20h
Apéro Diderot : traduire, c'est trancher !