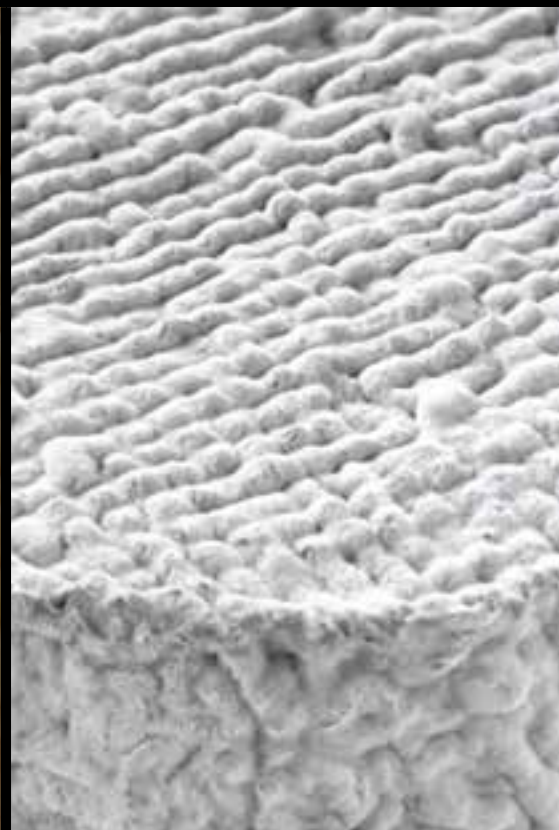




rians
- Sélection Crémier -

TERROIRS & FROMAGES D'EXCEPTION

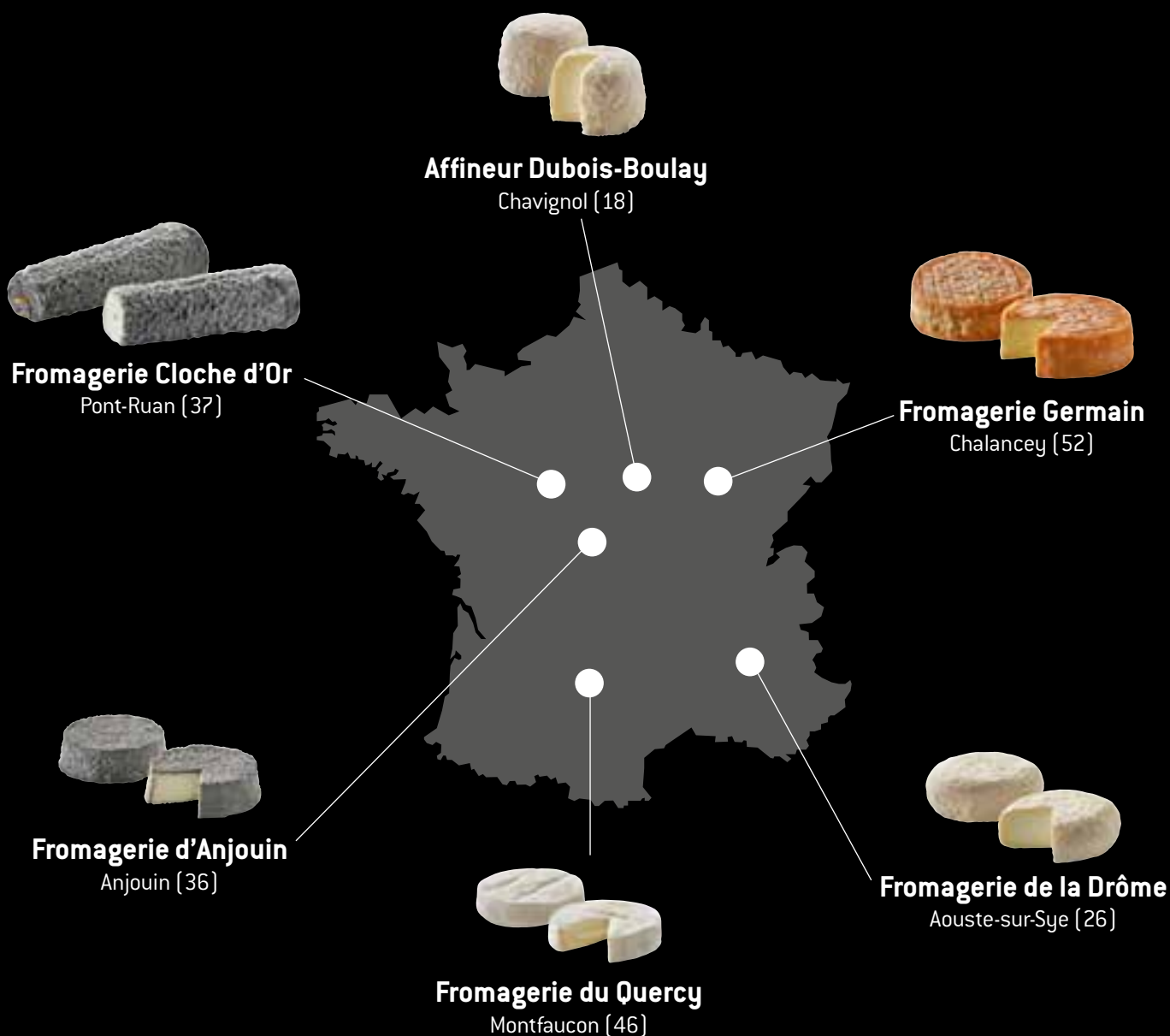


CROTTIN DE CHAVIGNOL, VALENÇAY, POULIGNY-SAINT-PIERRE, SELLES-SUR-CHER,
SAINTE-MAURE DE TOURAINE, ROCAMADOUR, PICODON, ÉPOISSES, LANGRES...



TERROIRS & FROMAGES D'EXCEPTION

Rians Sélection Crémier vous propose une sélection de fromages authentiques et de qualité, élaborés dans la tradition du terroir d'origine.





NOTRE HISTOIRE

Tout commence au début du siècle dernier, avec Francine et Désiré TRIBALLAT, dans une ferme du village de Rians, dans le Cher (18). Francine affinait des fromages de Chèvre avec le lait de son exploitation. Son savoir-faire se transmet de génération en génération jusqu'à ce qu'en 1952, Hubert, son petit-fils, installe une laiterie, collecte le lait des fermes voisines et fabrique des fromages qu'il vend sur les marchés.

Au fil des années, l'entreprise se développe par le rachat de petites fromageries expertes des AOP, partout en France, en continuant à respecter leur savoir-faire et permettant d'offrir une variété de fromages de différentes régions.

Aujourd'hui, Hugues TRIBALLAT, fils d'Hubert, est à la tête du groupe et perpétue la tradition familiale avec le souci permanent de proposer des produits laitiers de haute qualité.



PROCHE DES CRÉMIERS

A partir des années 1970, les Laiteries H. Triballat fabriquaient des faisselles et des fromages qui étaient livrés chaque nuit aux Crémiers parisiens. Les chauffeurs avaient les clés de ces boutiques et déposaient chaque nuit les produits commandés par les fromagers. Nos produits laitiers étaient vendus dans ces crémeries et proposés sur les plus grandes tables parisiennes.

Au fil des années la distribution a évolué et nos fromages sont maintenant commercialisés par des distributeurs spécialisés afin de répondre aux attentes des professionnels.



TRADITION & QUALITÉ

Les fromageries acquises par les Laiteries H. Triballat perpétuent le savoir-faire des fromages AOP et spécialités régionales proposées. Sur les 45 AOP de fromages en France, les Laiteries H. Triballat en proposent 9.

L'AOP signifie "Appellation d'Origine Protégée", c'est une reconnaissance officielle de gage de qualité et reconnaissable par son logo rouge et or, qui est accordé par les pouvoirs publics. Ce label garantit au consommateur que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation, de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages. Les conditions de production de chaque AOP sont consignées dans un cahier des charges, validées par l'État et contrôlées de manière régulière par des organismes. Avant le logo AOP, on pouvait identifier sur les emballages des fromages, le logo AOC "Appellation d'Origine Contrôlée". Depuis 2009, le label AOC a été remplacé par l'AOP, puisque ce dernier a rejoint la famille des AOP européennes.

AFFINEUR DUBOIS-BOULAY



L'affineur Dubois-Boulay est installé à Chavignol, petit village dans le célèbre vignoble de Sancerre. Depuis 1896, Dubois-Boulay cultive l'art de l'affinage des fromages de chèvre. Dubois-Boulay a rigoureusement sélectionné les chèvres de la zone d'appellation "Chavignol" pour y ramasser les crottins fermiers fraîchement moulés. Dès leur arrivée à la fromagerie, les crottins sont salés, repris en main et modelés. C'est alors que commence un affinage méticuleux pour une période de plusieurs semaines. En cave, c'est l'exceptionnel savoir-faire de Dubois-Boulay qui produira des fromages de chèvre d'excellence, aux saveurs incomparables.





Le Chavignol AOP Demi-Sec

Demi-sec, le Chavignol AOP est jeune, tendre, au goût légèrement caprin. Sa croûte ivoire, est naturellement fleurie et sa pâte est très douce en bouche ! La durée d'affinage de ce Chavignol est de 10 jours.



Le Chavignol AOP Bleuté

Affiné pendant 21 jours, il dispose d'une jolie robe aux reflets gris-bleu. Le Chavignol AOP Bleuté développe un doux parfum de sous-bois. Sa couleur caractérise un affinage de grande qualité aux arômes de champignon. Sa saveur est incomparable, elle laisse un goût fin et subtil en bouche de fruit sec et de chèvre.



Le Chavignol AOP Grand Affinage

Le Chavignol Grand Affinage est un Chavignol fermier AOP d'exception. Grâce à son affinage prolongé dans son papier sélectionné à cet effet, sa texture est naturellement souple avec un cœur plus ferme.

Son odeur subtile de sous-bois, sa texture à la fois ferme et fondante, son goût caprin tout en douceur, procurent une grande longueur en bouche.



AOP depuis 1976, le Chavignol peut être dégusté à l'apéritif accompagné d'un verre de Sancerre blanc.



Le Sein de Nounou

Ce fromage à la forme si particulière est obtenu à base de lait cru de chèvre. Le salage et le cendrage végétal sont travaillés par Dubois-Boulay. Son affinage lui permettra de développer des caractéristiques exceptionnelles : fondant, légère saveur de chèvre et arôme de sous-bois. Ce fromage fera belle impression sur un plateau, il peut être dégusté frais ou affiné.



Le Sein de Nounou s'accompagne avec un Saint-Nicolas de Bourgueil.



Laurent CROCHET
Maître Affineur, Dubois-Boulay

"J'ai vu le jour dans une famille d'affineurs forte de quatre générations d'expérience, ma vocation a été suscitée par les paroles de ma grand-mère qui me répétait "mange du Chavignol c'est meilleur que du chocolat".

En effet, pendant les vacances scolaires, en milieu de matinée ou dans l'après-midi, je passais dans les caves d'affinage pour dérober un Chavignol demi sec ou un Chavignol bleuté que je mangeais à pleines dents et sans pain, avec un réel plaisir.

Le Chavignol, "ma Madeleine de Proust" m'a tout naturellement conduit vers le métier d'affineur."

FROMAGERIE CLOCHE D'OR



C'est au cœur de la Touraine que, depuis bientôt un siècle, la Fromagerie Cloche d'Or perpétue la tradition de l'authentique savoir-faire du fromager. Elle élabore des fromages de chèvre au lait frais, moulés dans le respect des méthodes traditionnelles. Les fabrications sont artisanales, avec une grande importance donnée au travail à la main, garant de la qualité authentique.





Le Sainte-Maure de Touraine AOP

AOP depuis 1990, le Sainte-Maure de Touraine AOP est un fromage de chèvre à base de lait cru, caractérisé par sa forme tronconique : plus large et plus évasé à l'une de ses extrémités et qui se distingue par son brin de paille, le traversant d'un bout à l'autre. Cette paille est gravée désormais au laser avec le nom de l'appellation et le numéro d'identification du fabricant, afin d'éviter toute contrefaçon.

Ce fromage est fabriqué dans le respect de la tradition artisanale : moulage traditionnel, remplissage manuel avec la louche et cendrage au charbon de bois mêlé de sel.

Il se déguste selon la durée de l'affinage : moelleux, demi affiné ou affiné.

Le Sainte-Maure de Touraine s'accompagne idéalement d'un Montlouis-sur-Loire blanc.



La Couronne de Touraine

La Couronne de Touraine est un fromage de chèvre au lait cru, cendrée en surface. Elle offre une pâte blanche à la texture lisse et ferme mais fondante en bouche. Sa croûte est légèrement plissée grise et couverte d'un voile poudreux blanc.



La Couronne de Touraine s'accompagne idéalement d'un vin blanc sec de Touraine.



Yves BOUHIER de L'ECLUSE
Maître Fromager à la Fromagerie Cloche d'Or

"La Touraine est le terroir des fromages Cloche d'Or où ils puisent leur douceur et leurs arômes. Leur dégustation vous convie au dépaysement du voyage au travers des vignobles tourangeaux : Chinon, Bourgueil, Vouvray... et des châteaux royaux aux noms évocateurs comme Chenonceau, Ambroise, Azay-le-Rideau... Tradition, toujours et encore !"

FROMAGERIE D'ANJOUIN



La fromagerie d'Anjouin est issue de l'alliance entre les Laiteries H. Triballat et la coopérative d'Anjouin depuis 2002. Cette coopérative est née en 1963 et est située dans le département de l'Indre (36).

Elle a la particularité de fabriquer, uniquement à partir de lait cru et d'affiner 3 des 5 AOP des fromages de chèvre existant en région Centre-Val de Loire : le Valençay, le Pouligny-Saint-Pierre et le Selles-sur-Cher.

Valençay est la seule ville de France à se distinguer par 2 AOP : le fromage et le vin.





Le Valençay AOP

AOP depuis 1998, ce fromage de chèvre au lait cru, est une fois démoulé, salé et cendré avant d'être affiné pendant 11 jours minimum.

Frais, sa pâte est fine et onctueuse, plus longuement affinée, elle devient légèrement cassante.



Le Valençay s'accompagne idéalement avec un Valençay rouge.



Le Pouligny-Saint-Pierre AOP

AOP depuis 1972, ce fromage de chèvre au lait cru, est moulé manuellement, salé puis affiné pendant une dizaine de jours pour offrir une pâte blanche, douce et fleurie.

Plus tard, sa croûte prend de légers reflets bleus, le cœur du fromage devenant légèrement plus dur.



Le Pouligny-Saint-Pierre s'accompagne idéalement avec un Reuilly blanc.



Le Selles-sur-Cher AOP

AOP depuis 1975, ce fromage de chèvre au lait cru, est moulé manuellement, puis démoulé et cendré au moyen d'un mélange de charbon de bois et de sel. Affiné pendant une dizaine de jours, sa croûte se pigmente de moisissures bleutées au fil des semaines pour offrir des arômes caprins plus développés.



Le Selles-sur-Cher s'accompagne idéalement avec un Cheverny blanc.



Christophe DUPONT
Maître Fromager à la fromagerie d'Anjouin

"L'histoire raconte que le Valençay était au départ un fromage de forme pyramidale élancée. Mais la famille Talleyrand, résidant au Château de Valençay, les a fait décapiter, afin de ne pas rappeler à Napoléon sa défaite en Egypte.

L'origine de la forme pyramidale du Pouligny-Saint-Pierre, serait inspirée du clocher de l'église du village, qui porte le même nom.

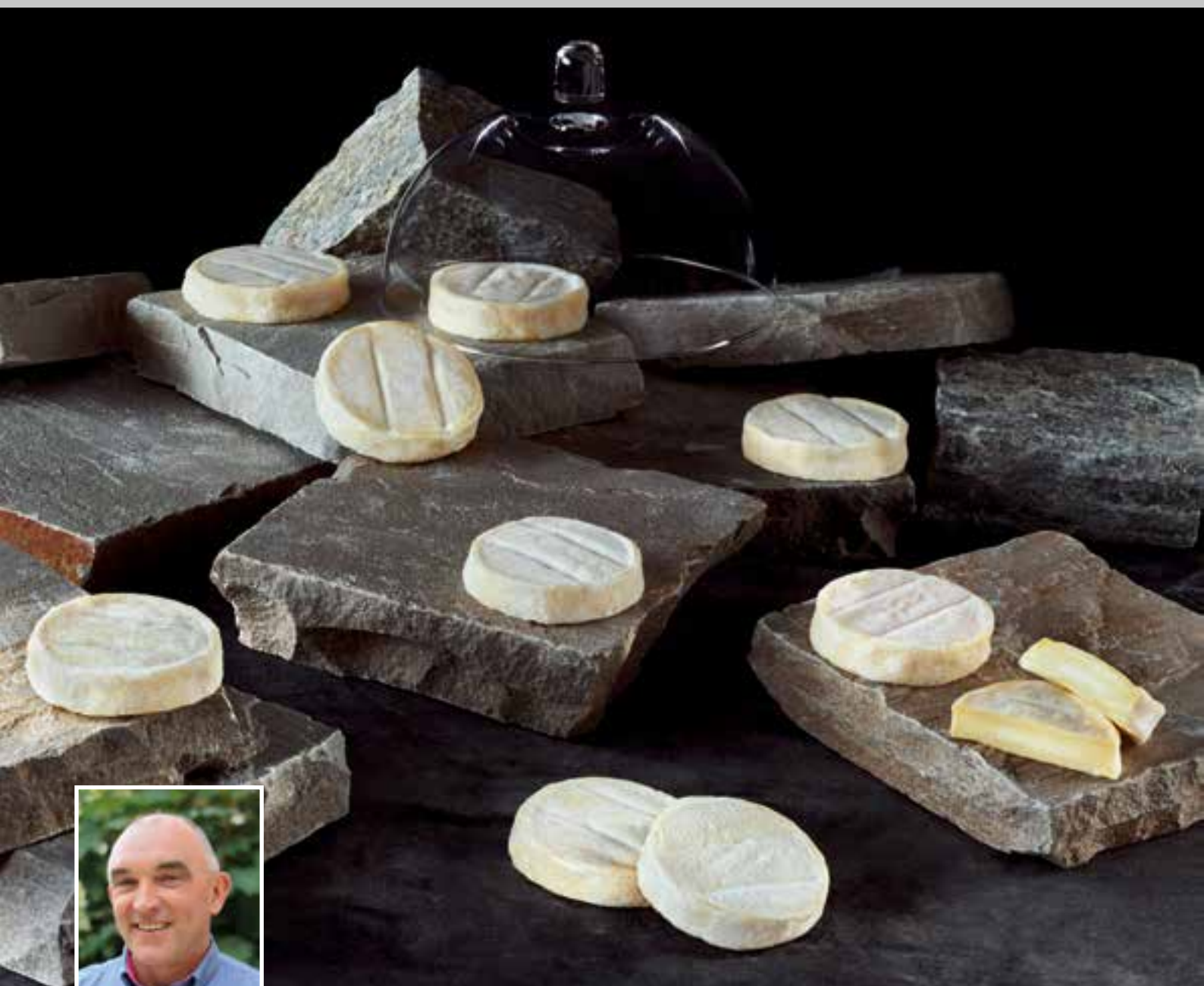
De tradition fort ancienne, le Selles-sur-Cher est un fromage qui daterait de la fin du XIXe siècle, dont les arômes sont influencés par la diversité floristique de cette zone, plus de 400 variétés.

Chacun de ces fromages a ses petits secrets qui font de lui, un produit unique !"

FROMAGERIE DU QUERCY



La fromagerie créée en 1987, est basée à Montfaucon dans le Lot. Ce territoire parcouru de murets en pierres sèches et caractérisé par un ensemble de paysages pittoresques et contrastés, mais surtout par son fromage emblématique le Rocamadour ! La fromagerie du Quercy fabrique exclusivement du Rocamadour.



Jean-Yves DUMOULIN
Maître Fromager à la fromagerie du Quercy

"J'aime ce petit fromage pour son authenticité, sa texture fondante, son goût caprin subtil et son intensité aromatique que nos fromagers savent mettre en exergue. Quand je déguste le Rocamadour, je plonge dans ce territoire de Causses et je me sens bien dans cette nature sincère."

Le Rocamadour AOP

AOP depuis 1996, le Rocamadour a pour origine la commune du même nom dans le département du Lot. Ce petit fromage de chèvre est élaboré à partir de lait cru entier selon le respect du cahier des charges. L'affinage dure au moins 6 jours après le démoulage. Frais, sa pâte libère des saveurs de crème et de beurre avec une légère odeur de chèvre. Les arômes se concentrent avec l'âge, lorsqu'il devient plus sec.



Le Rocamadour s'accompagne idéalement d'un Gaillac blanc.

FROMAGERIE DE LA DRÔME



La fromagerie de la Drôme, comme son nom l'indique est basée à Aouste-sur-Sye dans le département de la Drôme, créée en 1986, elle fabrique le Picodon.

Les premières traces de ce fromage datent du XV^e siècle et son orthographe, vestige d'un franc-parler local, varie selon les époques : Picaudou, Picaïdou, Picaudon et enfin Picodon.



Sébastien DANGER
Maître Fromager à la fromagerie de la Drôme

"Le Picodon reflète les terroirs atypiques de la Drôme et de l'Ardèche, s'imprègne des senteurs provençales, tout en bénéficiant d'un franc caractère minéral.

Respectueuse des valeurs de son territoire, la Fromagerie de la Drôme perpétue le savoir-faire ancestral du Picodon, tout en développant l'économie locale laitière et préservant l'environnement."

Le Picodon AOP

AOP depuis 1983, le Picodon se compose de lait de chèvre caillé pendant 24h en bassine, moulé à la louche dans des faisselles réglementées, salé et tourné avant d'être séché et affiné.

Ce petit palet se couvre d'une fine couverture qui évolue selon les différents degrés d'affinage de 14 jours à 1 mois.

En bouche, sa texture est homogène et son goût franc est relevé de notes de noisette et de légères saveurs de champignon.

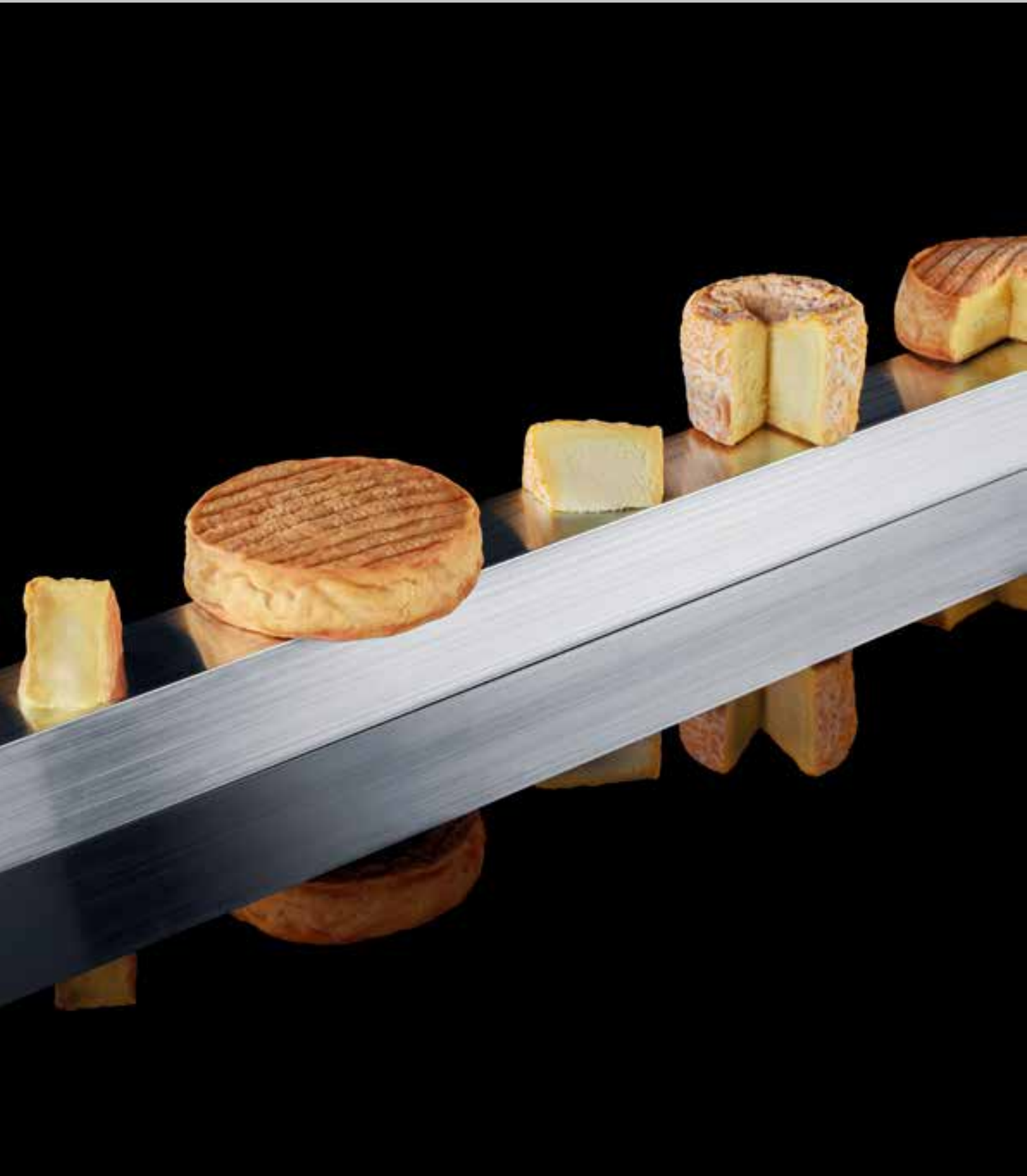


Le Picodon s'accompagne idéalement d'un Saint-Joseph Blanc.

FROMAGERIE GERMAIN



La fromagerie a été créée par Henri Germain en 1921, basée entre Dijon et Langres, aux confins de la Bourgogne et de la Champagne. Elle perpétue son savoir-faire de spécialiste fromager démontré avec excellence avec les deux AOP de ces régions, l'Époisses et le Langres. Elle est la plus ancienne fromagerie toujours en activité à encore les fabriquer. Elle s'inspire aussi de la richesse de son terroir pour proposer de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs.





L'Époisses AOP

AOP depuis 1991, l'Époisses est fabriqué avec du lait entier, lentement coagulé puis salé au sel sec, il est ensuite affiné pendant au moins 4 semaines au cours desquelles on intègre progressivement du Marc de Bourgogne.

Sa couleur rouge-orangé est naturelle. Sa texture est à la fois crémeuse et fondante. Son goût est équilibré, franc et fruité.



Le Langres AOP

AOP depuis 1991, le Langres se reconnaît facilement à sa cavité, appelée "fontaine", qui se creuse sur sa face supérieure. Ce fromage est affiné selon une méthode exigeante de "frottages" successifs qui lui donnent sa belle couleur orangée. Par son caractère particulier, puissant au nez mais doux en bouche, il termine à merveille un repas. Les vrais gourmets dégustent le Langres en versant du Marc de Bourgogne ou du Champagne dans sa "fontaine".



Le Langres et l'Époisses AOP s'accompagnent idéalement d'un Chablis blanc.



Bernard CHARON
Maître Fromager à la fromagerie Germain

"Nichée sur le Plateau de Langres et forte de presque un siècle d'expérience, la fromagerie Germain affine pour vous tous les jours ses deux pépites que sont l'Époisses AOP et le Langres AOP.

C'est dans votre palais qu'exploseront les arômes si typiques dans une finesse de pâte incomparable."

TERROIRS & FROMAGES D'EXCEPTION





Pour plus d'information, contacter Laiteries H. Triballat à Rians :

Véronique Lavrat - 02 48 66 23 88 - veronique.lavrat@rians.com