



Raclette Brézain

La Raclette Brézain, c'est l'histoire d'un homme, Jean Le Gléour, avec une bonne idée : créer un fromage fumé à fondre et à partager.

Le Brézain est affiné 6 à 8 semaines avant d'être fumé. Il est fumé au bois de hêtre dans un fumoir à taux d'humidité élevé pendant une trentaine d'heures.

Jean Le Gléour a créé la société Edelmont en 1982. Il lui a fallu 4 ans avant d'obtenir le fromage Brézain que l'on connaît maintenant. Il a passé de production artisanale à industrielle en 1992 afin de répondre à la demande du produit.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Rhône-Alpes
Détails	Département Savoie
Producteur	Fromagerie Edelmont
M.G.	26%
Affinage minimum	6-8 semaine(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Fumé
Aspect	
Forme cylindrique avec six ouvertures sur le dessus; ressemble à un gros gâteau. Pâte souple et sans mollesse d'un blanc ivoire. Croûte brun-orangé.	
Goût	
Fumé.	

ANECDOTE

Le nom fait référence à la braise et à l'origine de son inventeur, Jean Le Gléour, un breton (Breizh en breton veut dire Bretagne).

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Vin de Savoie (Apremont, etc.), Chenin des États-Unis

Vin rouge



Aromatique et souple

Saint-Joseph, Ventoux

Bière



Blonde Tranchante

Stout, Lager

PRODUITS SIMILAIRES

» Gouda fumé