



FROMAGES DE LA CÔTE D'OPALE



### Le "62"

En créant le 62, nous avons voulu rendre hommage à notre région, si riche en prairies et bocages, et à la Côte d'Opale, lieu de production de nos fromages. Le lait vient directement des fermes voisines soigneusement sélectionnées. C'est sur cette merveilleuse Côte d'Opale que mon frère et moi avons grandi, fort d'une culture rurale et chaleureuse. Le 62 est un fromage à l'image de ces paysages, rond, onctueux, plein de délicates saveurs. Dégustez-le une heure après l'avoir sorti du réfrigérateur.



### Sablé de Wissant

400 gr - 45% MG mini, référencé "Saveur en Or". De la famille des maroilles et autres grands classiques du Nord, le Sablé de Wissant a été notre premier fromage fabriqué à Wierre Effroy. Brossé à la bière "Blanche de Wissant". Nous l'avons enrobé de chapelure qui ressemble au sable omniprésent sur notre Côte d'Opale. Son goût ressemble au Livarot. Savourez-le avec une pomme grany smith au couteau.



### Brique des Flandres

400 gr - 45% MG mini  
Affiné dans nos caves durant 4 semaines, il est brossé régulièrement à l'eau salée. Sa couleur de Mimolette est obtenue par l'incorporation d'un colorant naturel : le Rocou provenant d'un arbre poussant en Amérique du sud et qui se nomme "Rocouyer". Son goût ressemble un peu au St Paulin fermier. Un toast de pain de campagne le révèle.



### Ecume de Wimereux

250 gr - 60% MG mini  
Disponible en frais ou en affiné. Le frais est vendu de 3 à 7 jours, il ressemble au Brillat-Savarin. L'Ecume de Wimereux, affiné entre 2 et 3 semaines, de la famille des pâtes fleuries, ressemble plus au Chaource. C'est un double-crème, c'est-à-dire que nous ajoutons au lait entier de la crème pour atteindre 60% de MG. Pour le goût, nous sommes relativement proche du Neufchâtel.



### Fleur d'Audresselles

400 gr - Affiné dans nos caves de 4 à 6 semaines. De la famille des pâtes molles à croûte mixte ce fromage est salé au "sel de Guérande", histoire de renouer avec une tradition ancestrale. Nous retrouvons cette petite pointe de sel délicate qui fleur bon les embruns maritimes de la plage d'Audresselles ! Son goût est proche du reblochon.

## Camembert du Boulonnais

Notre région de la Côte d'Opale bénéficie d'un climat similaire au Cotentin. Les prés sont naturellement bien arrosés par les pluies du large, et les vents marins apportent un soupçon de sel sur l'herbe broutée par les vaches. La méthode "à la louche" est manuelle, et le lait d'excellente qualité des fermes voisines est utilisé sitôt la traite faite. C'est pourquoi nos camemberts au lait cru ont ce goût si particulier, si fin, si parfumé. Pour le déguster pleinement, savourez-le sorti du réfrigérateur depuis au moins une heure.



## Fort d'Ambleteuse

400 gr - Affiné dans nos caves pendant 5 semaines. De la famille des pâtes molles à croûte lavée, ce produit de forme très spéciale est brossé régulièrement au "cidre de Brunembert" (petit village situé aux pieds des contreforts du Boulonnais). Son goût est légèrement fruité par ces frottages au jus fermenté mais également sur le fait que les vaches paissent un herbage se situant entre terre et mer. Son goût est assez proche de celui du Munster. Accompagnez-le d'un peu de cumin en grains.



## Dôme de Boulogne

400 gr - 60 % MG.  
Double crème à la croûte fleurie. Affiné 3 semaines dans nos caves, il s'inspire de la forme du dôme de la Cathédrale de Boulogne-sur-Mer qui elle-même est un peu similaire à St Pierre de Rome. Sa texture est très souple, entre le Chaource et le Brillat Savarin, sa couleur est bien "beurre frais" et son goût laisse percevoir des arômes de foin sec et d'herbes sauvages.



## Mimolette de la Côte d'Opale

De la famille des pâtes pressées non cuites, la Mimolette provient d'une dérivation du mot "mollet" qui signifie mi-mou.

Pur produit du Nord Pas de Calais, la Mimolette existe en France depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle.

En effet, à cette époque, les produits étrangers étaient frappés d'interdiction sur le territoire par ordre du Ministre Colbert. La fabrication est la même que pour l'Edam Hollandais. Malheureusement, la Mimolette est fabriquée à ce jour de façon industrielle.

Nous avons souhaité perpétuer la tradition en retravaillant ce produit à partir de lait cru !

De 3 à 4 kg, les boules sont affinées lentement sur planches en cave humide pendant 8 mois maximum.

Elles sont brossées dans un premier temps à l'eau salée, puis à sec dans un second temps.

Les cirons pouront le cas échéant travailler la croûte.



L'histoire nous raconte qu'il a été le fromage préféré du Général de Gaulle, lui-même natif de Lille où l'on peut encore visiter sa maison natale au 9 rue princesse.

La bière locale se prête bien pour une dégustation, mais nous avons mon frère et moi un souvenir mémorable d'une visite des caves en briques des Ets LOSFELD\* à Roubaix, un soir d'hiver, accompagné d'un verre de vieux porto : EXTRAORDINAIRE !

\* Affineur de Mimolette depuis 3 générations.



**A**ntoine et Joachim Bernard, artisans fromagers, transforment le lait issu des fermes situées à proximité de la fromagerie.

Ils produisent ainsi des fromages où le goût et la qualité se conjuguent tout naturellement avec la notion d'artisanat que tous les amateurs de fromages authentiques recherchent aujourd'hui.

Ils sont installés à Wierre-Effroy au cœur des monts du Boulonnais, région de pâturage par excellence, à l'herbe riche.

FR  
62.889.030  
CE



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE  
62720 Wierre-Effroy - France  
Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71  
contact@fromagerie-fermeduvert - www.fromagerie-fermeduvert.fr