

Tour de France des fromages

Thursday 9 May 2024 - 6:30 pm to 9:30 pm



**FRENCH CHAMBER
OF GREAT BRITAIN**

Established in 1883

WELCOME

We will start shortly ...



French Chamber of Great Britain



@frenchchambergb

Tour de France des fromages

Thursday 9 May 2024 - 6:30 pm to 9:30 pm



Our Speakers



Noemie Richard Stein

Maître Fromager,
Savencia Fromage & Dairy



Philippe Dumain

Sensory expert, Ecole du Fromage Savencia,
Savencia Fromage & Dairy



Le Tour de France des Fromages

ECOLE  DU
FROMAGE



*Noémie Richard, Maître fromager
&
Philippe Dumain, Sensory Analysis Expert*





LACTIQUES



PATES PRÉSSÉES



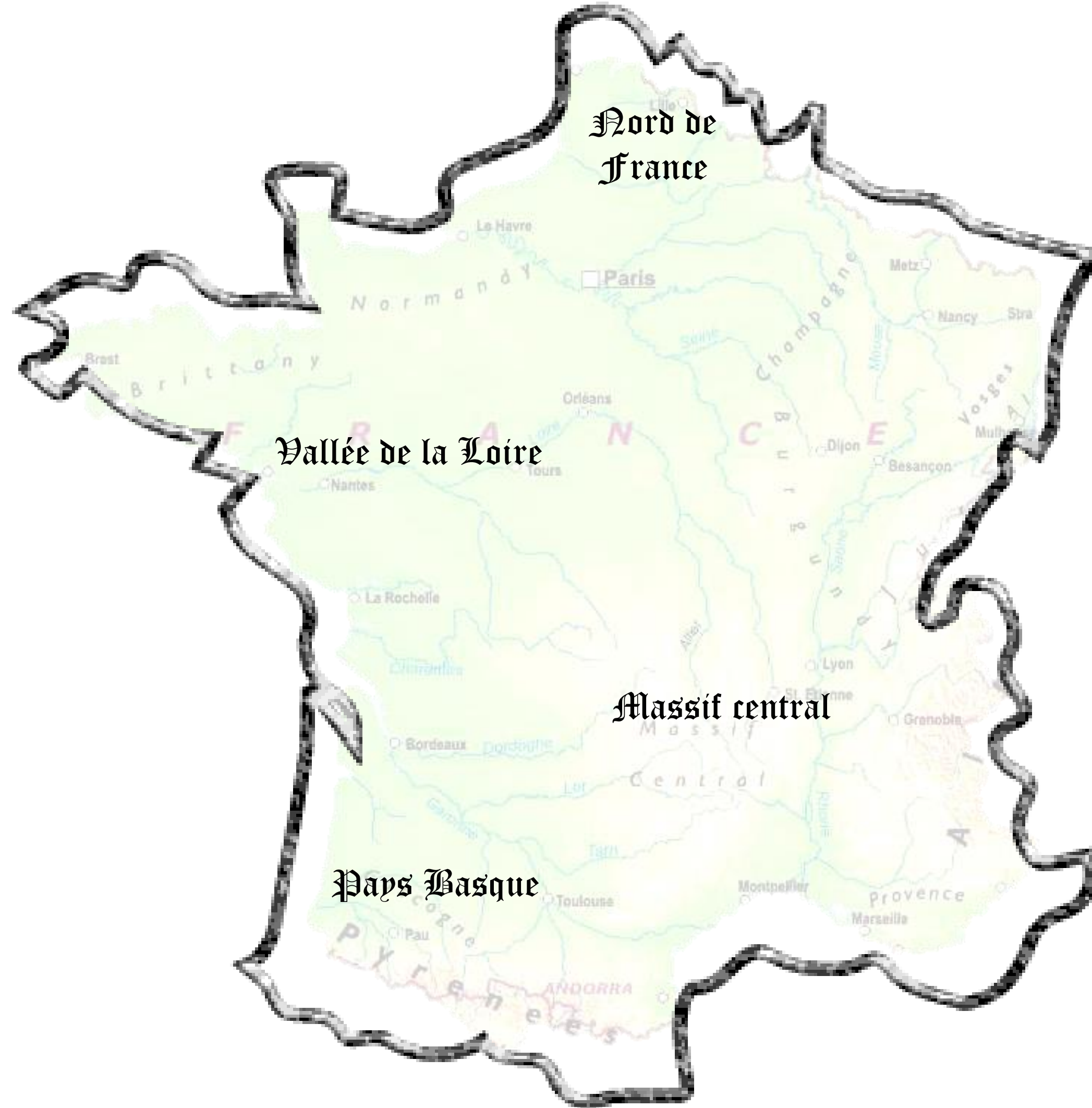
PATES PRÉSSÉE CUITE



PATES MOLLES A CROUTE LAVÉE



PATES PERSILLÉES





Pays de la Loire

Pays de la Loire

Crottin de chèvre



FROMAGES
LACTIQUES



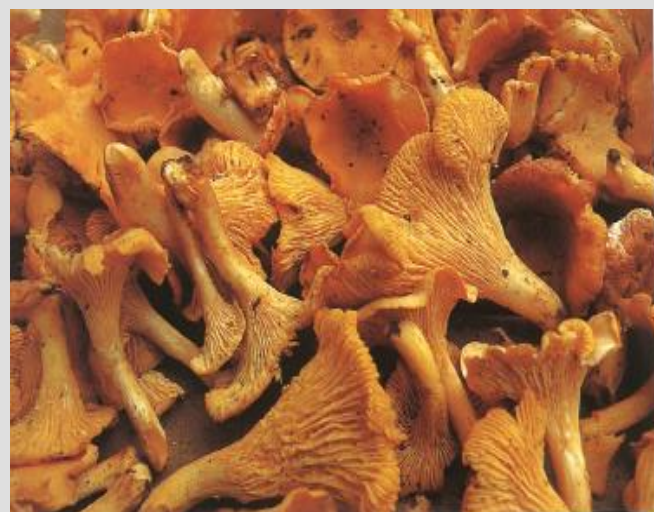
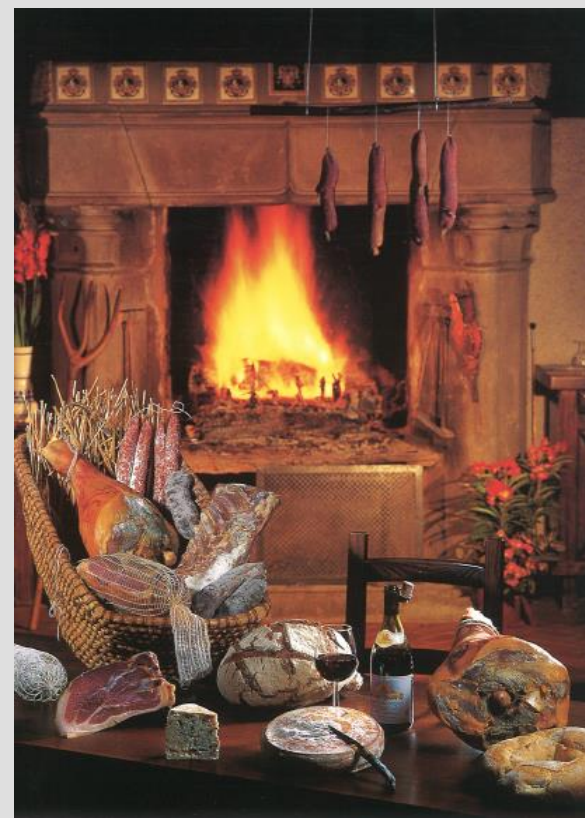
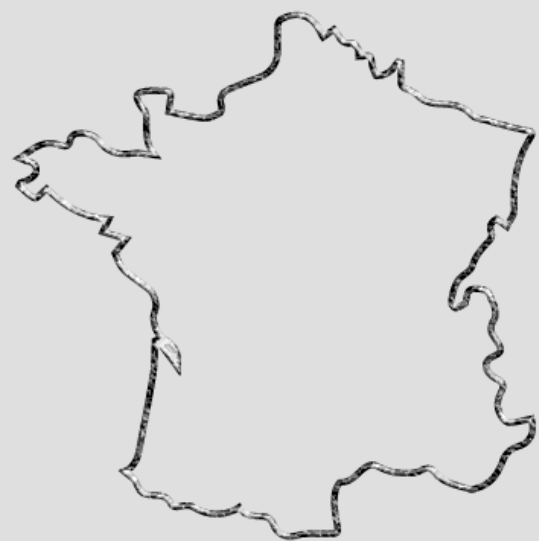
Gout & Texture
Notes lactiques et herbacées
Texture crayeuse et crémeuse
Acidité moyenne



FABRICATION DU FROMAGE

- INGREDIENTS
- PRINCIPES DE CONSERVATION

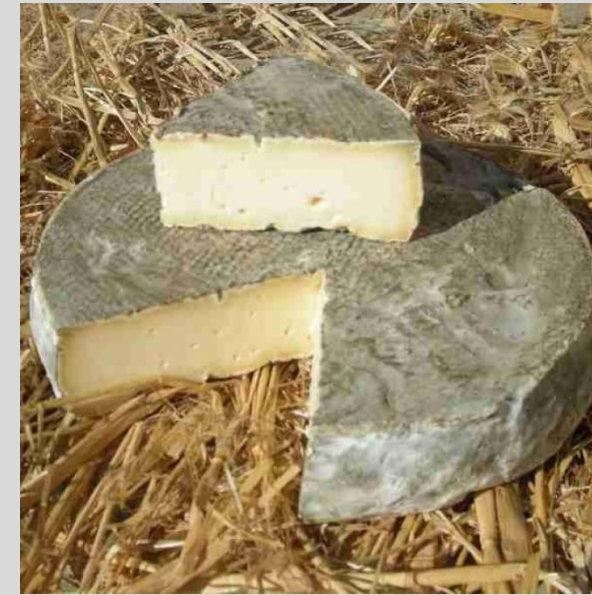




Massif central

Massif central

Saint Nectaire



AOC depuis 1955
AOP depuis 1996
21 ou 28 jours (2 formats)



Gout & Texture
Notes lactiques et noisettes
Texture crémeuse
Doux et légèrement salé



AOP

- AOC depuis 1925
- Harmonisation AOP 20 mars 2006
- Produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



*Fabrication
fromagère*

Affinage

*Production
laitière*

Plus de 190 AOP fromagère en Europe



Pays Basque



Pays Basque

Tomme de brebis



PATES
PRÉSSÉES
CUITE

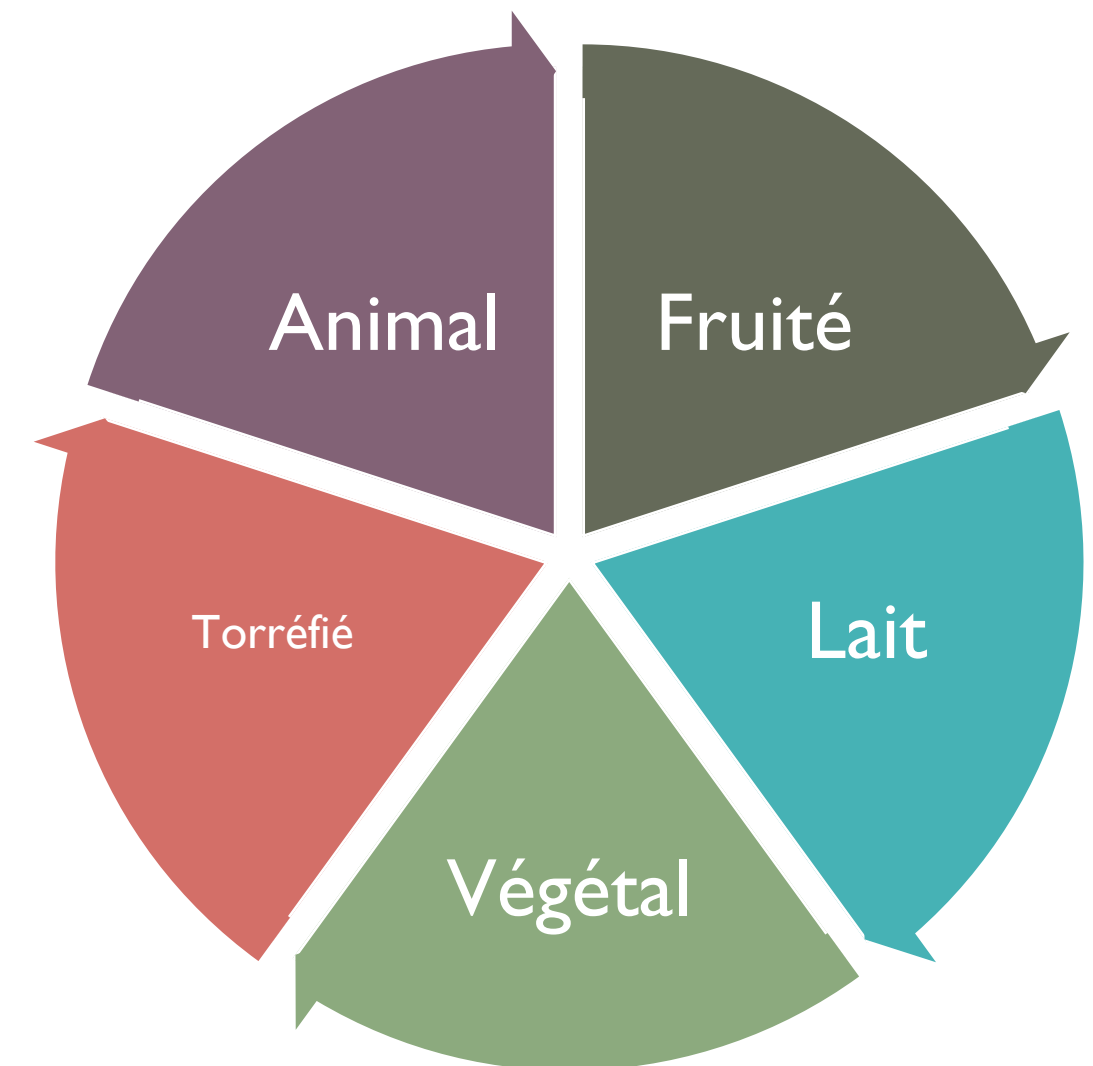
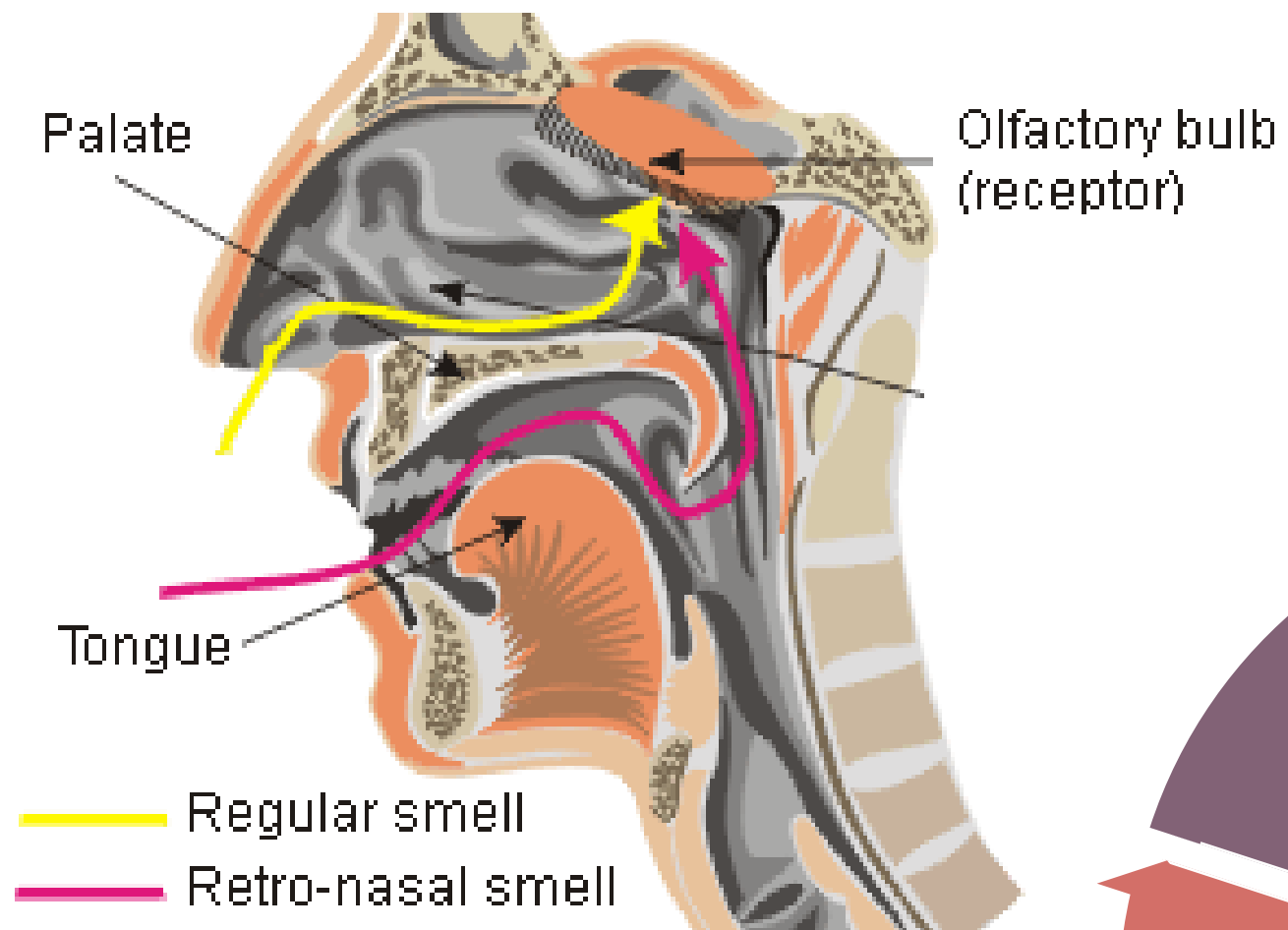
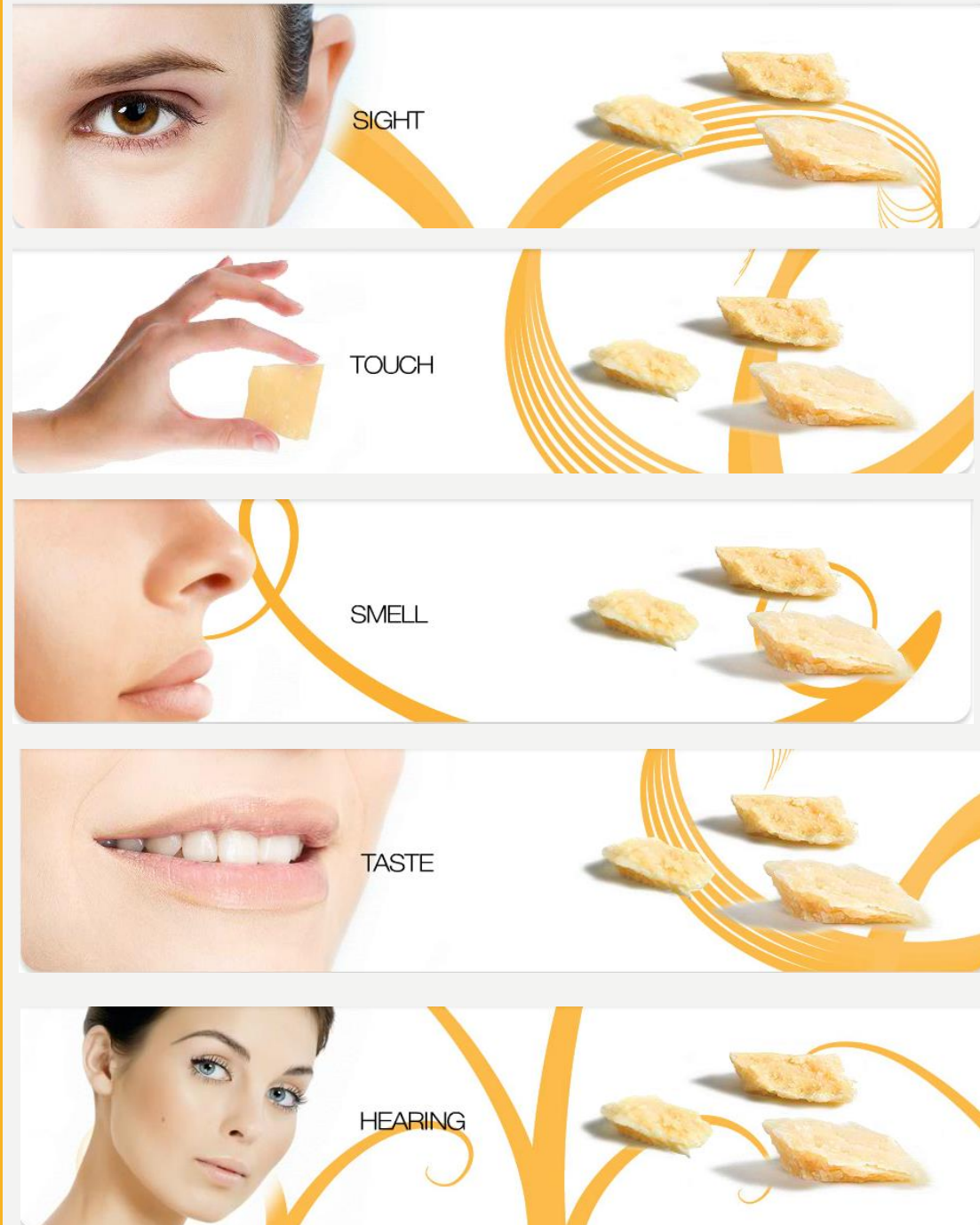


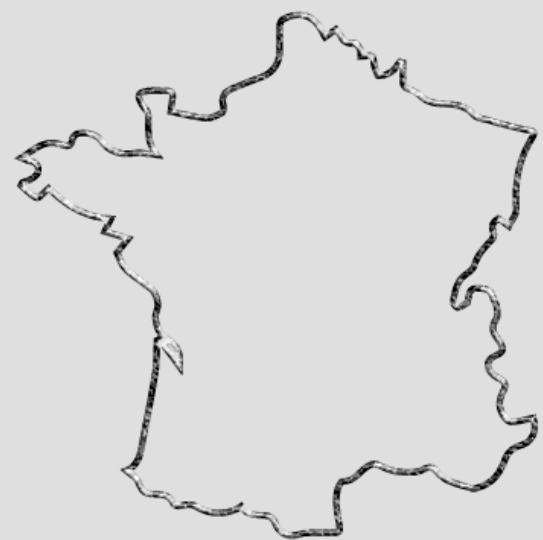
Gout & Texture

Typé et fruité
Texture ferme et fondante
Doux en bouche



ANALYSE SENSORIELLE





Nord de France

Nord de France

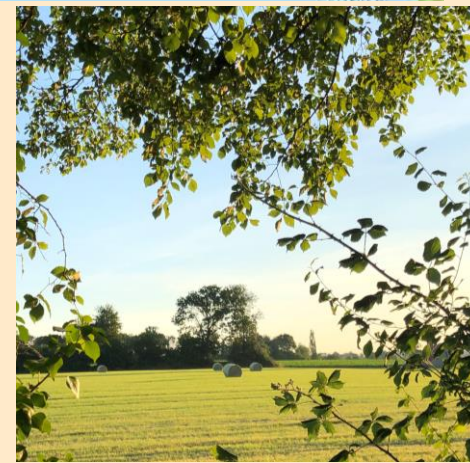
Maroilles



AOC depuis 1955
AOP depuis 1996
8/8,5cm - 180 g - 21 jours



Gout & Texture
Typé avec notes d'étable
Texture souple crayeuse
Gout umami

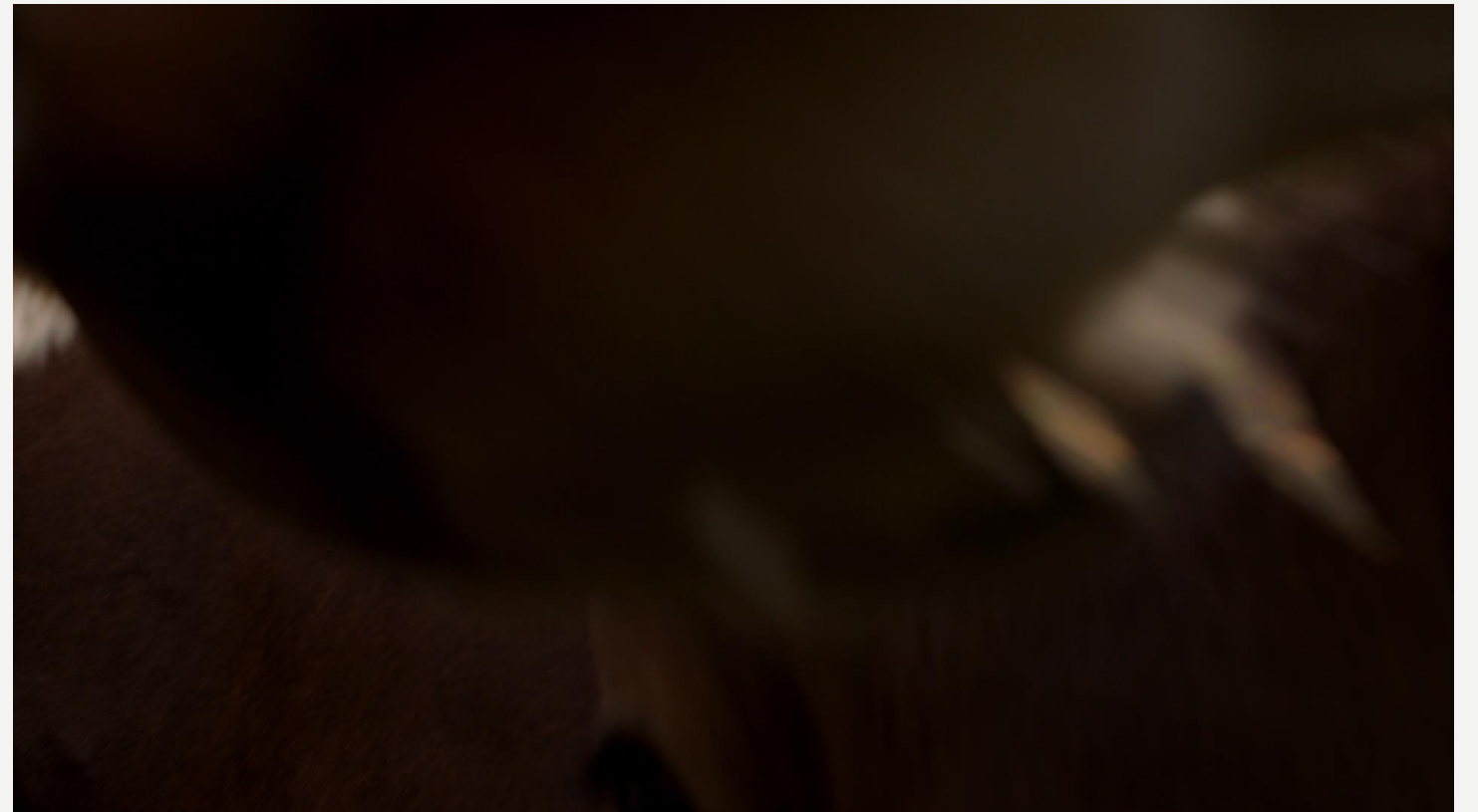
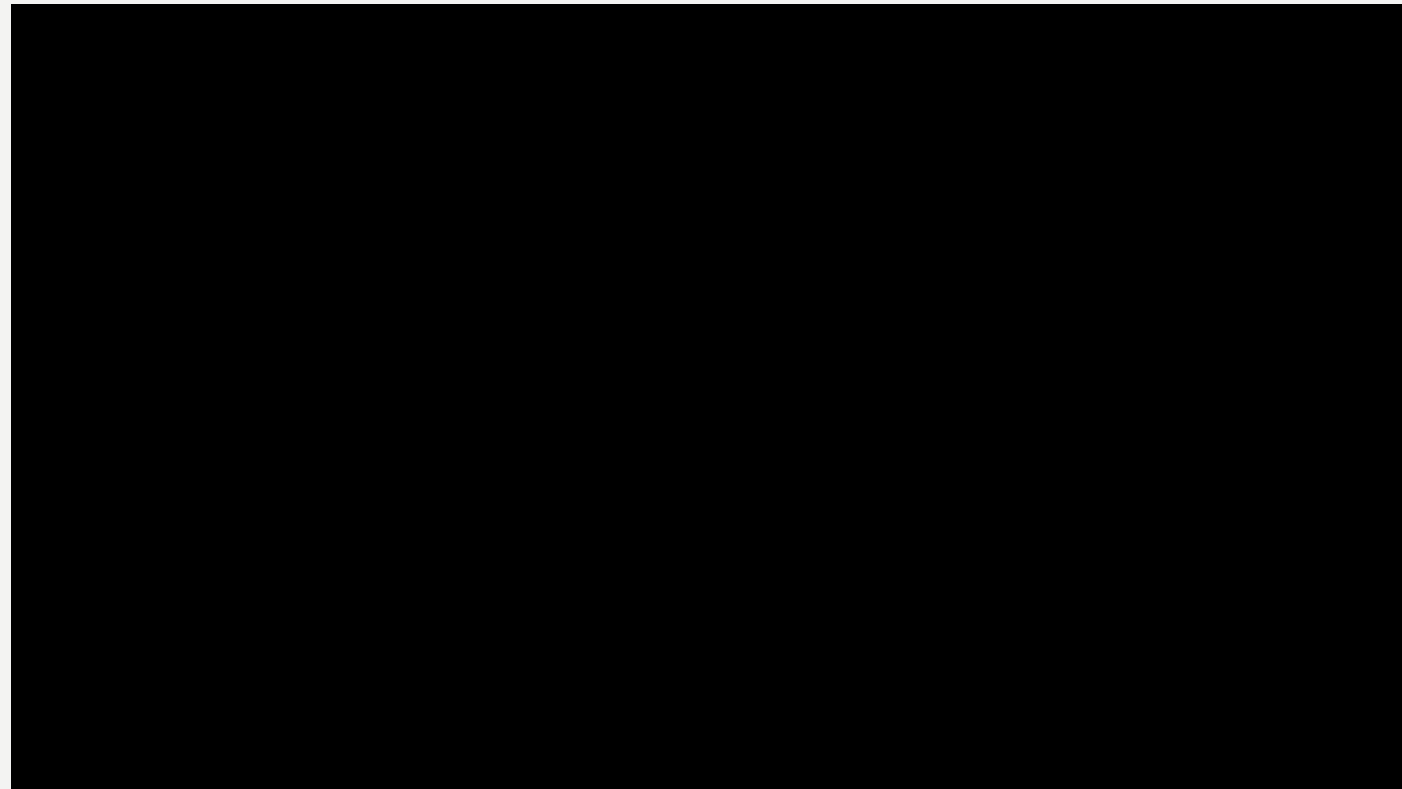


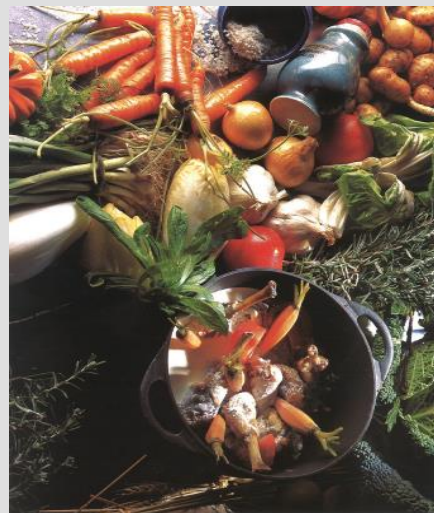
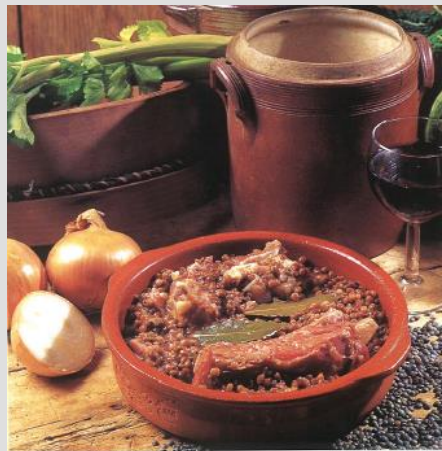
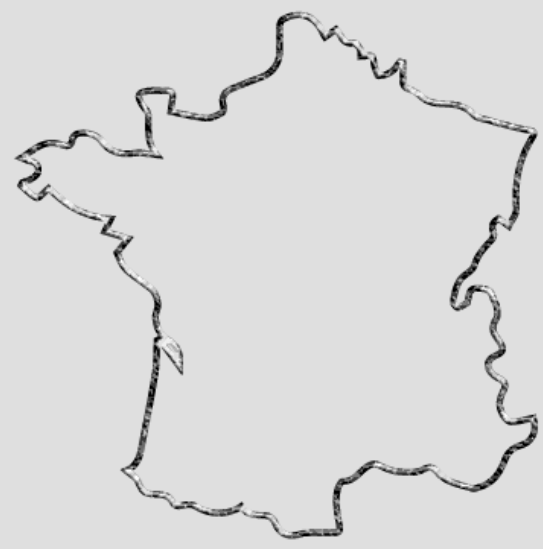




AFFINAGE

Temps
Température
Humidité
Ventilation
Soins

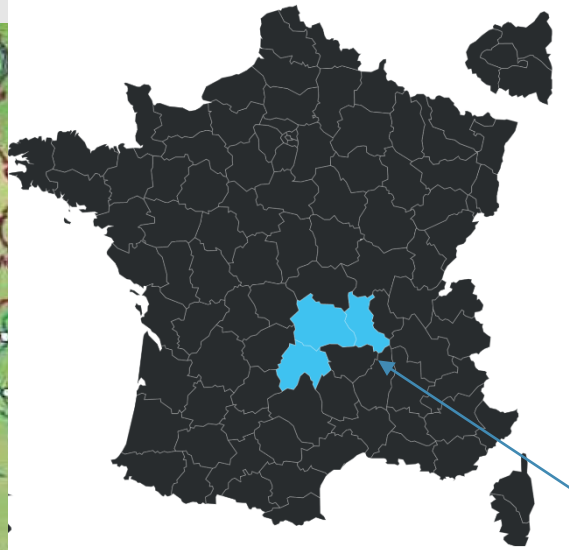




Massif central

Massif central

Fourme d'ambert AOP



(Cantal, Loire, Puy-de-Dôme)

PATES
PERSILLEES



AOC depuis 1972 – AOP depuis
1996
Min 28 jours



Gout & Texture

Croûte grise, pâte ivoire marbrures bleues
Goût cave et noisette
Pointe de sel



Merci



Thank you!

Upcoming Events @ French Chamber

Breakfast Briefing with Simon Ridley, Second Permanent Secretary, Home Office

Wednesday 15 May 2024 - 8:30 am to 10:30 am



[Book a ticket, scan here](#)



**** 15 seats left! ****

Open to all members.

Limited to 2 tickets for Patron/Corporate members
and to 1 ticket for Active members.

Inaugural Pétanque Tournament

Tuesday 11 June 2024 6:30 pm to 9:30 pm



[Book a ticket, scan here](#)



Open to all members.

Team of 3 ticket: £120+VAT

Single ticket (subject to demand): £45+VAT

Social ticket (non-playing): £30+VAT