

# Brillat-Savarin

Pâte molle et croûte fleurie

## LE PRODUIT

Le Brillat-Savarin est un fromage triple-crème, onctueux et à pâte molle. Le lait de vache est enrichi en crème avant la fabrication. Ce savoir faire, présent dans l'aire de production dès le Moyen Âge, s'est développé et transmis de génération en génération. C'est le crémier parisien Androuet qui lui donna son nom.

## ARÔMES ET SAVEURS

Le Brillat-Savarin IGP se caractérise par un goût lactique prononcé, une pâte très fine et des saveurs de crème et de beurre frais. En cas d'affinage, il développe des arômes de champignon, de sous-bois ainsi que des arômes discrètement fruités et de noisette.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de fabrication du Brillat-Savarin IGP s'étend du sud du département de la Seine-et-Marne au nord du département de la Saône-et-Loire. Cette zone traditionnelle s'étire de la Brie à la Bourgogne.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Brillat-Savarin a été enregistré par la Commission européenne le 19 janvier 2017 en indication géographique protégée. Le lien entre le Brillat-Savarin IGP et son aire géographique de production est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

### Le saviez-vous

C'est en 1930 que ce fromage a été rebaptisé par Henri Androuet, célèbre fromager parisien, en l'honneur de l'illustre Jean-Anthelme Brillat-Savarin, auteur de l'ouvrage "Physiologie du goût", ouvrage publié un siècle plus tôt, et qui connut un immense succès de librairie.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Groupeement de Promotion du Brillat-Savarin

---

8, chemin de la Noue

21600 Longvic

**N°SIRET :** 492 869 755 000

**Contact :** Maud MATHIEU

**Tél. :** (03) 80 62 87 20/ 06 48 429 804

**Mél. :** [contact@fromage-brillat-savarin.fr](mailto:contact@fromage-brillat-savarin.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

---

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

**N°SIRET :** 13000270200327

**Tél. :** 03 80 78 71 90

**Fax :** 03 80 73 35 10

**Mél. :** [INAO-DIJON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

**N°SIRET :** 39985160900038

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Quartier La Bayot  
91 chemin Gaston Reynaud  
26903 VALENCE CEDEX 9  
CS 80087

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

6 rue de la Carrière  
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX  
CS 27715

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/brillat-savarin-23084>

**List of links present in page**

1. <mailto:contact@fromage-brillat-savarin.fr>
2. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>