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 flaveurs 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)

Groupement de Promotion du Brillat-Savarin

8, chemin de la Noue
21600 Longvic

N°SIRET : 492 869 755 000
Président(e) : DELIN Philippe
Tél. : (03) 80 62 87 20
Mél. : **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**

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

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

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

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

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

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

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Brillat_Savarin_20170404.pdf
2. mailto:contact@fromage-brillat-savarin.fr
3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com