

## Fabrication



Sa fabrication et son affinage sont proches de celle de son cousin le Saint-Marcellin, mais dans une version plus grosse, plus riche et plus crémeuse. Le Saint-Félicien était auparavant fabriqué à partir d'un lait cru de chèvre et originaire de Saint-Félicien, en Ardèche. Aujourd'hui, il est fabriqué au lait de vache cru ou pasteurisé. Fromage à croûte naturelle ivoire, légèrement plissée et souple. Sa pâte est lactique. Le Saint-Félicien est onctueux, légèrement salé et noisété. Selon son stade d'affinage, qui est de 10 jours minimum, son goût peut aller de doux, frais et lacté, à typé et persistant en bouche, et sa pâte peut devenir coulante. Nous le présentons dans une coupelle afin d'éviter qu'il ne s'étale trop.

## Histoire...

Initialement fabriqué au lait de chèvre, la recette au lait de vache aurait été inventée au XX<sup>ème</sup> siècle. On raconte aussi que la recette au lait de vache aurait été inventée au début du XX<sup>ème</sup> siècle par un crémier Lyonnais qui a eu l'idée de mélanger ses litres de lait invendus avec de la crème. Dans ce cas, le nom de ce fromage aurait été inspiré de la place Saint-Félicien où était située son échoppe.



27%



Pâte molle à croûte naturelle



Jeune



150 gr



Côtes du Ventoux  
Beaujolais



Rhône - Alpes