



Le Saint-Marcellin IGP, l'émotion gourmande à croquer !

Petit, rond, mignon, pratique et facile, il se glisse partout, du panier de pic nique au fromage en plateau, sur le pouce, à table ou dans le sac à dos de rando, le Saint-Marcellin IGP fait partie intégrante du paysage fromager et les Français sont de plus en plus nombreux à le consommer. Sur un morceau de pain de campagne à la croque, gratiné avec soin, en tarte, feuilleté, buns ou en pics apéro, il est à toutes les sauces et ça nous va bien !

Terroir tartiné

Pur produit du Dauphiné, s'il porte le nom du village qui l'a vu naître, il a la particularité d'épouser la richesse de son territoire, les femmes et hommes qui le façonnent aussi. Tantôt prairies de la vallée, tantôt prairies des hauts plateaux, fondant, moelleux, affiné ou plutôt sec, il est à textures et subtilités variables, toujours avec caractère et instinct fermier, réglementé par le cahier des charges de son Identification Géographique Protégée. Et c'est tout ce territoire idéal à pâturer qui fait la qualité d'un lait d'exception, celui qui depuis ses vaches, Montbéliardes et Holstein, sublime la beauté des terres, confère à chaque petit palet, une identité gustative toute particulière. Parce qu'il n'est pas un, mais des Saint-Marcellin, choisissez le vôtre !



Recettes de grand-mères !

Et c'est tout ce qui le symbolise : convivialité, partage, réconfort, mieux encore, la beauté d'un produit nourricier fabriqué à l'ancienne depuis bien des années, celles où nos grands-mères usaient d'astuces pour cuisiner un garde-manger nature et sous la main, laissant des souvenirs madeleine de Proust, impérissables pour beaucoup d'entre-nous.

Quelle chance aujourd'hui de pouvoir préserver ce savoir-faire ancestral et toute l'authenticité accrochée, cette gourmandise émotionnelle à la saveur d'autrefois, petit bonbon laitier à transmettre à nos enfants, qui par son éventail de goût, offre pluralité et originalité dans la façon de consommer, plaisir vrai des gourmets. Sur une tartine grillée avec des noix de Grenoble AOP, du miel de pays ou de la confiture artisanale... accompagné de fruits frais de saisons, en célèbre Marcelline fondu, et lardé dans une pâte feuilletée, en cookies, salades, gratins, nappé sur du filet mignon, s'il est mille est une façons de le déguster, nos ambassadeurs, fromagers ou restaurateurs n'ont de cesse eux aussi de s'en délecter, d'en faire un produit de saison inspiré.



Et c'est **Florian Poyet**, chef de la Maison Badine à La Tronche, qui s'y attelle, dans une recette facile à réaliser, dressée à l'élégance.

Florian est originaire de Grenoble, alors le Saint-Marcellin IGP, ça le connaît : « *C'est un fromage qui a beaucoup de caractère, et je suis fier d'en être un ambassadeur, je le suis pour la noix de Grenoble AOP aussi. Il y a beaucoup de choses à faire ici et je suis très attaché à ma région, alors c'est parfait !* » Et c'est très jeune qu'il prend les rênes de son premier restaurant. En 2015, à tout juste 25 ans.

Il a bourlingué, vu du pays, d'ailleurs aussi. Mais qu'est-ce qu'on est bien, chez nous en Dauphiné..., alors il s'installe sans hésiter ! Parce que Florian est de ces chefs fonceurs et poètes, ceux qui s'inspirent d'une brindille ou d'un fait et geste, la tête souvent en l'air, mais les pieds bien sur terre. Quinze idées à la minute, des projets plein le tablier, il cuisine surtout au ressenti et au sourire, une bonne humeur popotée à la folie... et communicative ! Créatives, spontanées, fraîches et modernes, ses assiettes racontent et partagent toute la générosité qu'il met au service du produit, une tendance gastronomique bien à lui, motivée par l'envie de rendre heureux, sinon rien.

Il propose ici, une recette à dévorer entre amis ou en famille... À table !!!



Fregola Sarda au Saint-Marcellin IGP & Poivrons marinés

Pour 4 personnes :

- 200g de Fregola crues
- 1 Saint-Marcellin IGP crémeux
- 100 cl de crème liquide
- 2 poivrons rouges
- 15 cl d'huile d'olive
- Herbes Fraîches et fleurs de saison (ici bleuets)

Faire cuire les Fregola Sarda dans de l'eau bouillante pendant 10 min puis les égoutter et les réserver. Dans le même temps mettre les poivrons à confire dans un plat au four à 200° pendant 20 min, afin de pouvoir enlever la peau facilement. Ensuite, les tailler en lamelles et les mariner dans l'huile d'olive. Tailler le Saint-Marcellin IGP en morceaux et réserver. Dans une casserole, mettre la crème à chauffer puis ajouter les Fregola Sarda, lier le tout avec le Saint-Marcellin et dresser dans une assiette creuse. Disposer sur le dessus les poivrons marinés et les herbes. Déguster !

ACCORD MET & VIN :

Rosé Alice - Cinsault Domaine Les Maravilhas Saint-Laurent-des-Arbres (30)
www.domainedesmaravilhas.com

Maison Badine
 2 rue du Pont Prouiller - La Tronche (38)
www.maison-badine.com



L'idée facile & gourmande de Magali !

Tartine de Saint- Marcellin IGP & framboises

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain de campagne
- 100 g de framboises
- 1 Saint-Marcellin IGP moelleux
- Une poignée de noix de Grenoble AOP
- De l'huile d'olive
- Du miel liquide
- Basilic, menthe et ciboulette, pâquerettes
- Sel, poivre

Dans une assiette creuse, écraser les framboises, puis le Saint-Marcellin, rajouter un filet d'huile d'olive puis mélanger afin d'en faire un tartinable, sans trop le lisser non plus. Faites griller le pain, étaler généreusement le mélange. Concasser les noix, ciseler grossièrement les herbes et saupoudrer sur les tartines. Déposer une demie framboise, quelques pâquerettes sur le côté, du sel, du poivre et un liseré de miel. Dresser, déguster !

ACCORD MET & VIN :

Jacquère Aligoté

Domaine des Cordulies

Le Vigneron Savoyard, Ruffieux (73)

www.caveau-chautagne.com



www.fromage-saint-marcellin.fr



@saintmarcellinigp