

A LA DECOUVERTE DES FROMAGES CET ETE EN PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR ... ET A VELO !



La région Provence-Alpes-Côte d'Azur regorge de trésors, d'une mosaïque de paysages remarquables, comme ses parcs naturels, ses champs de lavande, sans oublier son littoral, d'un patrimoine de bâtis exceptionnels, comme ses villages typiques de Provence mais aussi d'une grande richesse gastronomique...et bien sûr **son fromage AOP** à déguster lors de vos escapades à vélo dans cette belle région.

LE BANON

Le saviez-vous ? L'histoire raconte que ce **petit fromage** de chèvre était déjà servi à l'époque **gallo-romaine**, à la table des empereurs romains. Il est l'un des rares **fromages de chèvre** à être fabriqué selon la **technique du caillé doux et moulé à la louche**, imposée par le climat chaud et sec des **Alpes-de-Haute-Provence**. Affiné dans **des feuilles de châtaigniers liées par un brin de raphia naturel**, le Banon est ainsi isolé de l'air. Il peut aussi être trempé dans un marc de raisin. Il y développera des arômes bien spécifiques. Ce fromage au lait cru et entier de chèvre est nommé Banon en référence au **vieux village de Banon**.

Petite astuce gourmande

Si vous choisissez cette belle région qu'est la Provence-Alpes-Côte d'Azur pour vos balades à vélo cet été pensez à le déguster lors de vos étapes déjeuner sur un pain aux olives... ça sent bon la Provence !



Durant l'été « Vélo & Fromages » vous fera découvrir son patrimoine sur plusieurs itinéraires dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur....

