

Le Picodon

Crémeux et piquant !

Le Picodon dont le nom d'origine occitane signifierait "piquer" est un sympathique et odorant fromage de chèvre à pâte molle non pressée et fabriqué dans le respect de la tradition artisanale. Le fromage est séché et affiné pendant au moins 12 jours et se présente sous la forme d'un petit palet circulaire de 1,8 à 2,5 cm de hauteur. S'il est affiné plus d'un mois et lavé plusieurs fois, il est dit de méthode "Dieulefit". Depuis 1983, il bénéficie de l'AOP "Picodon de la Drôme". Crémeux ou piquant, macéré

dans l'huile d'olive ou aromatisé aux herbes, le picodon fait le bonheur des gourmands et des gourmets. Il s'accompagne aisément avec un verre de vin rouge (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé) du terroir. Une fête lui est même dédiée, "la fête du Picodon" qui se tient chaque année à Dieulefit. Une spécialité fromagère locale que l'on trouve sur tous les marchés de la Drôme Provençale, mais également en vente directe dans de nombreuses fermes.

