

**GOUR  
METS**  
ÉDITION



**ÉDITION  
SPÉCIALE**



AVEC **MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE FROMAGERS**  
LAËTITIA **GABORIT**, DOMINIQUE **BOUCHAIT** ET CHRISTELLE & CYRILLE **LORHO**

TOUT UN  
**FROMAGE**

**ÉDITION SPÉCIALE** signée GOURMETS de FRANCE 2026



# GOUR METS E D I T I O N

Retrouvez-nous sur  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



**6**

**LAËTITIA  
GABORIT**

**18**

**LE BEAUFORT**

**20**

**LE CANTAL**

**22**

**DOMINIQUE  
BOUCHAIT**

**30**

**CHÈVREFEUILLE**

**32**

**CHRISTELLE  
& CYRILLE  
LORHO**

**40**

**LE COMTÉ**

**42**

**SECRETS DE  
FROMAGE**

**54**

**FÉDÉRATION  
DES FROMAGERS  
DE FRANCE**

**56**

**LE PÉRAIL**



**GOUR  
METS**  
EDITION



Gourmets de France est une édition, éditée par la SAS COMEVENTS. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.



58

**FROMAGES  
D'ICI &  
D'AILLEURS**

64

**TRUFFIÈRES  
DE RABASSE**

66

**LE FROMAGE  
DANS LA  
RESTAURATION**

72

**ROQUEFORT  
AOP**

74

**ACCORDS  
SURPRENANTS**

80

**FERME DE LA  
TREMBLAYE**

83

**L'ÉTOILE  
DU VERCORS**

84

**AU NAIN  
COUTELIERS**

90

**FROMAGERIE  
LE VILLAGEOIS**

92

**UNE  
SIGNATURE  
UNIQUE**



# LAËTITIA GABORIT

**Écouter  
le fromage  
plutôt que  
le dompter**





### LAËTITIA GABORIT

*Il y a chez Laëtitia Gaborit une manière singulière de parler du fromage... Elle n'en fait jamais un objet figé, encore moins un produit à maîtriser.*



Il y a chez Laëtitia Gaborit une manière singulière de parler du fromage... Elle n'en fait jamais un objet figé, encore moins un produit à maîtriser. Elle l'aborde comme une matière en mouvement constant, parfois docile, parfois rétive, toujours imprévisible. Laetitia porte avec humilité une pensée du vivant, de l'humain mais aussi une méfiance assumée envers l'illusion de perfection.

### **PRÉSERVER. DÉCONSTRUIRE**

Réinventer ne signifie pas repartir de zéro, mais savoir ce qu'il serait impardonnable de perdre en route. Laëtitia prône, non comme un étendard nostalgique, une philosophie, celle du lait cru. « Les fromages au lait cru sont étroitement liés au terroir, aux traditions, aux hommes et aux femmes. » Elle pointe pourtant un paradoxe contemporain : vouloir protéger à tout prix finit parfois par affaiblir ce que l'on cherche à sauver. Trop de normes, trop d'asepsie et l'on oublie l'essentiel : l'irrégularité, la vie. Car à mesure que les normes se multiplient, le fromage se lisse. Pour autant, l'intention est louable, les normes protègent et améliorent la qualité. Laetitia ne rejette pas la règle, elle questionne son excès. « À vouloir trop se protéger, on se fragilise. » D'autant plus que dans le même temps, la France importe des fromages soumis à d'autres exigences. Une contradiction silencieuse, rarement interrogée.

### **CE QUE LES LIVRES NE DISENT PAS**

Laëtitia Gaborit a appris le métier, « le vrai, le coeur, le dur », loin des référentiels... au plus près de l'humain. Elle parle de rencontres, de paroles échangées, de silences, de main qui touche, d'œil qui observe. « Un très bon fromager ne peut pas ne pas ressentir. » Le fromage est un produit vivant et comme tout vivant, il se transmet par interaction. Il s'apprend dans la proximité, pas dans l'abstraction et, c'est là qu'il devient récit. Si elle devait définir son métier par ce qu'elle observe plutôt que par ce qu'elle fait, elle parlerait de métamorphose. La lente transformation du lait, l'évolution dans le temps, la diversité infinie des textures et des arômes. Comme le vin, le fromage est affaire de terroir, de ferments, d'affinage, mais aussi d'aléas. C'est là que naît une forme de sagesse professionnelle : accepter de désapprendre, corriger des gestes hérités, parfois inadaptés, évoluer pour se préserver physiquement autant que techniquement.



LAËTITIA GABORIT

“  
*Laëtitia défend la complexité  
aromatique, les fromages qui  
parlent à voix basse.*  
”

## L'INVISIBLE DU MÉTIER

Derrière l'image bucolique des alpages et des caves d'affinage, Laëtitia rappelle l'invisible, à savoir, la pénibilité du travail agricole même s'il est doté de passion, l'engagement sans pause, la fragilité économique. Elle distingue aussi les métiers que l'on entremêle trop souvent – les fromagers fabricants, les affineurs, les passeurs. Certains cumulent les rôles, tous participent à une même chaîne fragile. Dans les yeux de Laëtitia, ce qui distingue un bon fromager d'un grand fromager tient moins à la technique qu'au respect. Respect des producteurs, justement rémunérés. Respect des clients, dans leur diversité de goûts. Respect du produit, dans toutes ses formes, du lait cru au pasteurisé. Le grand fromager est un ambassadeur, jamais un juge.

## ILLUSION

Ce qui l'exaspère ? L'idée de perfection. «La perfection n'existe pas », elle est subjective, partielle, souvent fantasmée. Le fromage, surtout au lait cru, échappe toujours à une maîtrise totale. Vouloir l'enfermer dans un idéal immuable, c'est méconnaître sa nature même. Les saisons, le climat, le terroir, l'humeur du fromager : tout influence la réussite. Le jour où elle a commencé à fabriquer, Laëtitia a compris définitivement que le fromage ne se dompte pas. Même recette, même geste, résultat différent. «C'est là qu'on comprend que le fromage fait un peu ce qu'il veut.»

## CONTRE-COURANT... LOIN DES IDÉES REÇUES

Dans un monde obsédé par le spectaculaire, elle défend la complexité aromatique, les fromages qui parlent à voix basse. Un fromage puissant n'est pas nécessairement grand. Un fromage visuellement irréprochable peut être creux. À l'inverse, certains fromages discrets racontent beaucoup plus qu'ils ne montrent.

L'apparence n'est jamais une garantie. Laëtitia invite à désapprendre le jugement immédiat, à se méfier du visuel, à redonner sa place au goût réel, parfois discret, parfois déroutant. La finesse, aujourd'hui, est sous-cotée. Le sur-affinage, souvent érigé en graal, fait parfois perdre l'essentiel. Tout dépend du moment, du contexte, de ce que l'on cherche... Le goût n'est jamais figé. Le rôle du fromager est aussi là... Accompagner, ouvrir, proposer des chemins différents.



LAËTITIA GABORIT



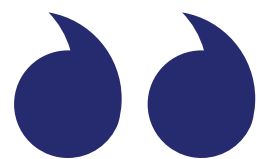
© Claire Lucet

La tradition, pour Laëtitia, est un socle. Jamais un alibi. Elle doit inspirer, non figer. L'exemple du morbier, autrefois fabriqué en deux temps, aujourd'hui en un seul mais toujours marqué de son trait noir, illustre cette capacité d'adaptation sans reniement. Le goût, enfin, n'est jamais neutre... Il est culturel et politique, façonné par les normes, les terroirs, les époques. Le fromage raconte son temps. Certains goûts ont disparu, d'autres émergent. Le lait cru d'aujourd'hui n'est plus celui d'hier. Tout évolue et c'est inévitable.

*Son rôle de Meilleur Ouvrier de France, elle l'assimile volontiers à celui d'un sommelier « du fromage »...*

#### **SENSIBILITÉ & MÉMOIRE SENSORIELLE**

Le palais de Laëtitia s'est construit au gré des voyages, des rencontres, des échanges avec les producteurs. L'humain influence même la perception du goût. Avec le temps, elle a appris à s'en détacher pour déguster plus objectivement, sans jamais renier l'émotion. Le roquefort fut un choc, presque une résistance. Mais c'est souvent dans le dérangement que le goût s'élargit. Pour elle, ce dernier est devenu accessible grâce à un accord avec le porto... Une progression sensible. Le saint-nectaire fermier, lui, la ramène à l'enfance, aux vacances dans le Massif Central, aux tournées de producteurs avec son père. Une madeleine de Proust fondatrice, à l'origine de sa vocation. Pour Laëtitia, « on n'est jamais trop savant pour être ému ». Au contraire. Sans émotion, le métier se vide. Elle a d'ailleurs déjà refusé des fromages irréprochables techniquement, mais qui pour elle étaient muets, sans âme.



LAËTITIA GABORIT

**ÊTRE MOF, ÊTRE FEMME, ÊTRE LIBRE**

Quand elle obtient le col bleu-blanc-rouge, Laëtitia est jeune, novice, sans accompagnement, inconnue du milieu. Pour autant, elle se découvre une « hargne », un feu intérieur... avançant seule. « Quand on veut quelque chose et qu'on se bat, on peut atteindre ses objectifs. » Une ténacité brute qui paye. Une fois l'émotion passée, le col tricolore devient dès lors une responsabilité. Son rôle de Meilleur Ouvrier de France, elle l'assimile volontiers à celui d'un sommelier « du fromage »...

Sélectionner, comprendre, mettre en valeur. Mais c'est aussi et surtout être une ambassadrice, transmettre, partager, représenter une filière dans toute sa diversité, y compris au-delà des frontières françaises. Dans ce métier, être une femme implique de tenir ses convictions, ne jamais renier son identité tout en choisissant ses batailles. Oui, elle a parfois dû prouver davantage mais n'aurait jamais fait « moins » ou « différemment ». Être une femme se révèle parfois être un atout. Une certaine sensibilité, une autre manière d'entrer en relation, de toucher, de creuser en profondeur. Aujourd'hui, elle sait que l'excellence se construit dans l'exigence, mais aussi dans le doute permanent. **Une remise en question constante mais nécessaire.**



# SPÉCIAL FROMAGE



LAËTITIA GABORIT



## DEMAIN

**Un futur ponctué de rêves, de visions... Dont certains ont pris racine depuis fort longtemps.**

À l'instar d'une émission qui irait à la rencontre des terroirs, des métiers gravitant autour du fromage tels les artisans, vignerons, couteliers. Une cartographie sensible qui montrerait la richesse d'un écosystème vibrant et qui raconterait la France - et même l'Europe - par le prisme du goût. Une aspiration qui prendra peut-être forme un jour. En attendant, elle souhaite plus que tout continuer de porter l'humain, former, partager, transmettre. Non pour figer le fromage dans une image patrimoniale, mais pour le laisser parler au présent. Comme un langage vivant. Indiscipliné. **Essentiel.**

# DATES CLÉS



*Il n'existe pas de fromage juste.  
Il existe un fromage qui touche.*

## 2004

Rencontre décisive avec Mr Bachelet

## 2011

Création de son entreprise de conseil et formation.

## 2007

Titre de Meilleure Ouvrier de France

## 2012

Consultante pour MÉTRO

## 2007

Engagée chez Bachelet à Pau, elle touche à tout allant de la fabrication à la vente, en passant par la gestion, l'export et l'animation.

## 2021

Lancement de sa gamme premium de fromages en collaboration avec MÉTRO





## LE BEAUFORT

*Un fromage au lait cru entier, reconnu pour son goût incomparable ! Ferme puis fondant, il libère des arômes fins, subtils et évolutifs. Né d'un territoire préservé, de vaches montagnardes et de mains passionnées, il incarne un savoir-faire ancestral.*



© Yamamédia

# LE BEAUFORT

## Fromage de **Haute-Montagne**

*Un fromage sans détour, reflet d'un territoire rude et généreux à la fois.*

### **TERROIR VIVANT**

Blotti dans les vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et d'une partie du Val d'Arly, le Beaufort est indissociable de son territoire. Ici, tout se joue en altitude, de la production du lait jusqu'à l'affinage. Le cercle de bois, signature exclusive du Beaufort, utilisé lors de la fabrication, lui donne son talon concave caractéristique. Fromage d'expression plus que de garde, il révèle pleinement ses qualités après un affinage minimum de 5 mois, avec un équilibre optimal de ses arômes et de sa texture généralement entre 7 et 10 mois.

### **RIGUEUR DES CIMES**

L'alimentation des troupeaux - vaches Tarine et Abondance uniquement - suit le rythme des saisons : herbe fraîche en été, foin local en hiver, sans ensilage ni enrubannage. Les contraintes climatiques, les pentes escarpées et la rudesse des saisons façonnent chaque étape. La fenaison, notamment, demande précision, anticipation et savoir-faire pour préserver la qualité des fourrages.

[www.fromage-beaufort.com](http://www.fromage-beaufort.com)

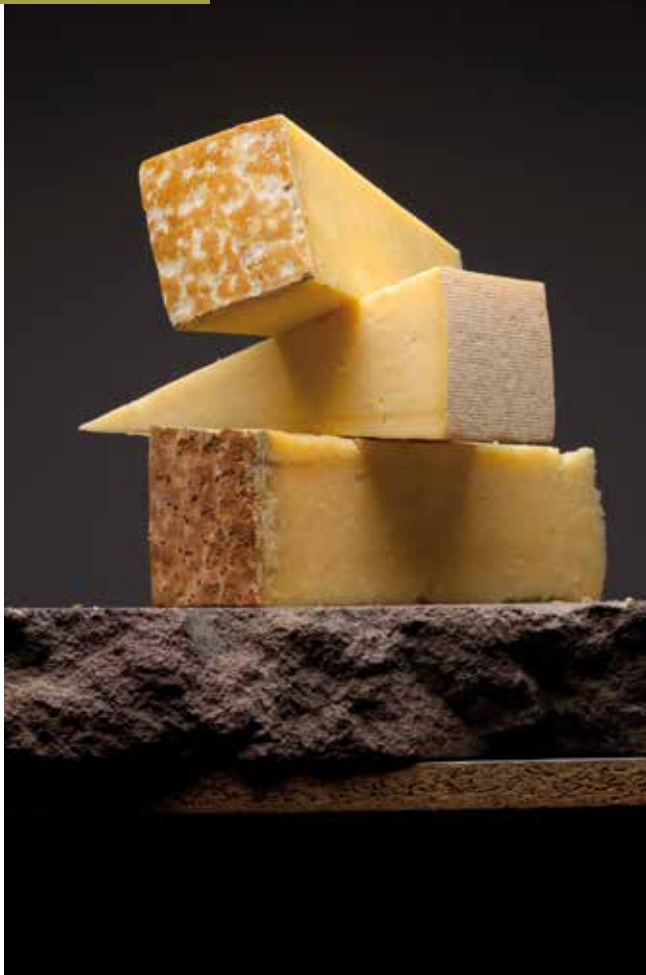
*Un fromage de Haute-Montagne,  
né de l'exigence et du vivant.*





*Entre volcans et prairies d'altitude, le Cantal AOP s'invite à chaque instant avec une générosité intacte. Fromage de caractère et de tradition, il incarne le goût authentique, celui qui rassemble, portant en lui la force d'une terre et la chaleur d'un instant partagé.*

## LE CANTAL



# LE CANTAL

## Un plaisir **vrai**

### HÉRITAGE VIVANT

Né dans les burons et façonné par des générations passionnées, le Cantal AOP traverse le temps sans jamais trahir son âme. Si les outils évoluent et les coopératives se développent, son savoir-faire, lui, reste intact depuis près de 2000 ans. Fidèle à ses racines, il perpétue une tradition d'excellence, reconnue dès 1956 par l'AOC.

*Le Cantal AOP célèbre à chaque bouchée une nature forte et solide, immuable comme le massif volcanique qui lui a donné naissance.*

### EN TROIS TEMPS

Au fil de l'affinage, le Cantal AOP dévoile toute sa palette. Jeune, après 30 à 60 jours, il séduit par sa douceur lactée et beurrée. Entre-deux, affiné au minimum 90 jours et jusqu'à 210 jours, il révèle une texture fondante et des notes fruitées de noisette et de crème fermentée. Vieux, au-delà de 240 jours, il affirme un caractère intense et puissant, aux saveurs épicées et profondément corsées.

[www.jaimelecantal.fr](http://www.jaimelecantal.fr)

*À quatre mois, le Cantal AOP atteint son âge de raison : celui de l'équilibre qui exhale toute l'harmonie de son caractère.*







DOMINIQUE  
**BOUCHAIT**

**Servir, c'est déjà transmettre**

DOMINIQUE BOUCHAIT



Dominique Bouchait  
Meilleur Ouvrier de France  
Classe Fromage



*Dominique n'a pas choisi le fromage... il y est né comme une continuité, porté par une évidence plus que par une ambition. Dans ses gestes, dans son regard, dans sa manière d'accueillir, tout raconte une histoire plus vaste que lui. Une histoire de famille, d'engagement et de sincérité. Chez lui, le fromage ne se travaille pas, il se vit.*



## HÉRITAGE EN PARTAGE

« Je suis né après mes parents parce que j'en suis fier. »

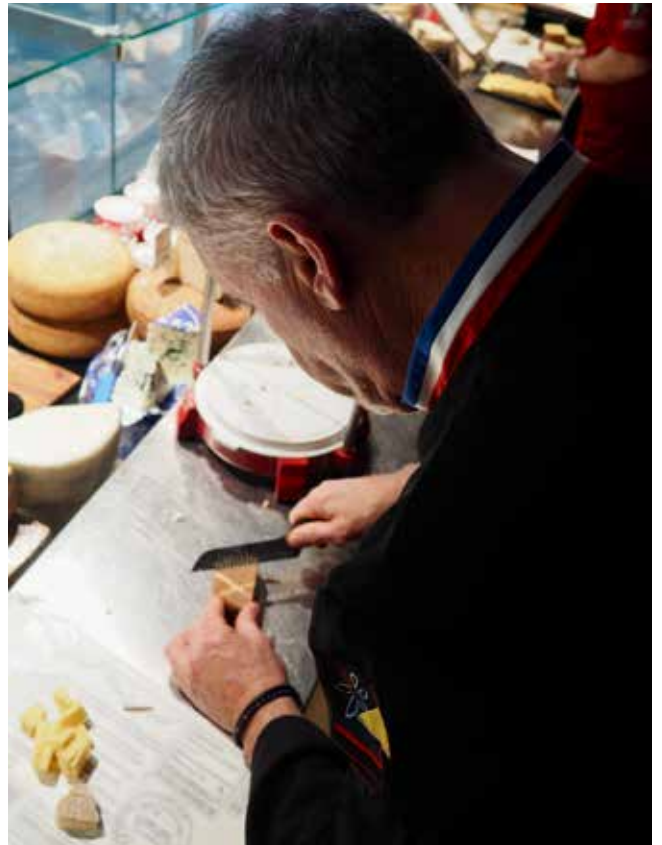
Chez Dominique Bouchait, l'héritage n'est pas un poids, c'est un socle, une filiation assumée. Il appartient à cette génération pour qui le métier ne s'apprend pas... Il s'hérite, se ressent, se prolonge. De ses parents et de sa grand-mère, il a reçu bien plus qu'un métier, une manière d'être au monde. D'abord, « l'abnégation de soi », une rigueur silencieuse où l'on ne compte pas le temps au travail. Puis, « ouvrir les yeux », regarder au-delà, rester curieux, s'aventurer, ne jamais s'enfermer. Dans cette transmission, il y a surtout une philosophie simple : aller vers l'autre. « Dire bonjour. Servir. Donner du plaisir... C'est ça notre travail. » Pour lui, ce quotidien n'est en rien un effort, « je ne pense pas que l'on puisse parler de passion, je me lève le matin et je fais ça naturellement ». Dans chacun de ses gestes, il y a une fidélité. À ceux qui l'ont précédé, à ceux qu'il sert, et à ce produit vivant qu'il accompagne avec humilité.

## DOMINIQUE BOUCHAIT

### MUTATIONS D'UN MONDE VIVANT

Au fil du temps, Dominique a vu son métier évoluer, se transformer. Les conditions et les techniques se sont améliorées. Le froid, la logistique, la conservation ont transformé la manière de vendre. Des marchés en plein air aux vitrines réfrigérées, des glacières aux camions modernes, il a accompagné une révolution silencieuse, guidée par une seule idée : mieux servir. Mais c'est aussi l'exode des vacanciers qui a marqué un tournant et ouvert les frontières du goût. Les clients ont commencé à comparer, découvrir et questionner. « Grâce aux vacances, on a vu arriver des gens qui parlaient d'autres fromages. ». Il y a également eu l'ère industrielle standardisée et la pasteurisation... Ce qui n'est pas une mauvaise chose car elle évite les pertes en lait. Un cercle vertueux qui soutient aujourd'hui un retour aux sources, au lait cru, aux fromages fermiers et à l'authentique. Pour autant, les défis persistent, le climat bouscule les équilibres, les producteurs se raréfient, l'endurance se perd... Mais une seule conviction demeure : « La qualité de l'offre crée la demande ».

Pour Dominique Bouchait, « Innover, ce n'est pas inventer (...) C'est faire plaisir au client et renouveler une histoire ! ». De fait : revisiter, réinterpréter, faire renaître...



*Faire Bon, c'est déjà faire juste.*





DOMINIQUE BOUCHAIT



*Je fais toujours en sorte que l'histoire  
ne dépasse pas la légende.*

Comme ces recettes anciennes qui refont surface à l’instar du lait-pendu et des fromages confits. Un dialogue permanent entre passé et présent. Le tout enrichi par des avancées techniques : meilleure gestion et conservation du lait, travail des ferments, nouveaux outils, optimisation des ressources... Mais jamais au détriment du sens. « Innover, c’est être un fromager globe-trotter qui sort de son cadre et revient avec des idées. »

### **GOÛTS EN MOUVEMENT**

Les palais des consommateurs évoluent. Les attentes aussi. Moins de puissance brute, plus d’équilibre. Moins de sel, plus de finesse. « Avant on faisait croire aux gens que plus le fromage était affiné, meilleur il était. C’est terminé ça ! » Les consommateurs recherchent des saveurs plus subtiles... une justesse. Le fromage devient plus accessible, plus nuancé. Dorénavant, les pâtes molles et les pâtes dures cohabitent, les bleus reviennent peu à peu dans les assiettes. Et surtout, les fromages frais gagnent du terrain, faisant sens avec les modes de vie contemporains.

Les clients sont au cœur de tout... Plus curieux, plus exigeants, plus informés. Ils veulent comprendre ce qu’ils mangent, savoir d’où cela vient et pourquoi c’est bon. Il y a là, une certaine quête de vérité, au-delà du produit. Les clients d’aujourd’hui, choisissent avec conscience et arbitrent entre plaisir, sens et qualité. Et finalement, c’est eux qui dictent le marché. « Ce n’est pas le commerçant qui fait le prix. C’est le client. » Dans ce dialogue, le fromager guide pour ne plus imposer.

### **LE FROMAGE DE DEMAIN**

Dominique ne voit pas le futur avec certitude, il l’observe, l’anticipe et le construit chaque jour. Une chose pourtant semble claire pour lui : « le retour à la saisonnalité ». En ce sens, le fromage de demain respectera davantage les saisons. Des fromages avec des temps d’affinage plus courts et un avènement des fromages frais pour pouvoir s’adapter aux contraintes économiques, systémiques et environnementales. De plus, Dominique croit de plus en plus, aux fromages millésimés... Marqués par la saison, le climat, le terroir et qui atteignent leur plein potentiel gustatif en un temps voulu. Comme des instantanés du vivant.



**CHÈVREFEUILLE**

*Au coeur du Périgord Vert, Chèvrefeuille célèbre depuis plus de 35 ans l'art du fromage de chèvre. Maison de tradition et de création, elle signe plus de 100 références, fraîches ou affinées, dont des créations uniques, introuvables ailleurs, pensées pour surprendre les palais les plus exigeants.*

# CHÈVREFEUILLE

## L'audace du **chèvre réinventé**

### AU SERVICE DU GOÛT

Spécialiste des pâtes lactiques, la fromagerie révèle, à partir de lait pasteurisé, toute la finesse aromatique du chèvre. Des incontournables aux créations uniques et fromages d'exception, la maison s'impose comme une signature forte, plébiscitée par les professionnels comme les amateurs éclairés.

*Explorer le goût en une infinité  
de nuances uniques, pour un seul  
et même plaisir.*

### CRÉATION SIGNATURE : LA BURRATA DE CHÈVRE

Produit rare et différenciant, la burrata de chèvre incarne l'innovation Chèvrefeuille. Sous sa fine enveloppe, un cœur onctueux de crème de chèvre offre une expérience inédite, entre fraîcheur et gourmandise. À servir simplement, avec huile d'olive et basilic, ou en touche finale sur des assiettes créatives. Une spécialité d'exception, pensée pour séduire les tables en quête de singularité.

[commercial@fromagerie-chevrefeuille.com](mailto:commercial@fromagerie-chevrefeuille.com)  
[www.fromagerie-chevrefeuille.com](http://www.fromagerie-chevrefeuille.com)







CHRISTELLE  
& CYRILLE  
**LORHO**

Donner du **goût** au **temps**

## SPÉCIAL FROMAGE

*Ils avancent avec patience, précision, instinct.  
Christelle et Cyrille Lorho n'ont pas seulement  
appris le fromage... Ils l'écoutent.*



CHRISTELLE &  
CYRILLE LORHO

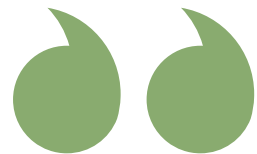


### ALCHIMIE DU VIVANT

«Faire mûrir un fromage, c'est donner du goût au temps.» Chez Christelle et Cyrille Lorho, l'affinage est une quête d'équilibre, un dialogue avec la matière, vivante et imprévisible. Le temps qui s'égrène, la température, l'hydrométrie et la technique guident son évolution, sans jamais la figer. «Il y a énormément de paramètres sur lesquels nous n'avons pas toujours la main.» Le plus grand ennemi du fromage ? L'eau. Moins elle est présente, plus la texture se transforme, plus les arômes se concentrent. L'affineur accompagne, ajuste, révèle.

*Au fil de leur parcours, une rencontre, un couple, une évidence. Aujourd'hui, derrière chaque fromage, il y a chez eux une même obsession : révéler le temps, façonner des instants !*

«Il y a une signature, une patte d'affinage.» Christelle et Cyrille revendiquent la leur. Ses affinages sont le reflet de son palais, de ses intuitions, de « ses goûts propres. ». Une subjectivité assumée. Le bon moment reste une affaire de ressenti, « un parti pris »... Celui du professionnel. Le fromage est prêt lorsqu'il atteint son point d'équilibre optimal. Et la tendance est « aux grands couturiers de fromage », des stylistes qui vont jusqu'à créer des collections uniques de fromages.



## MARIAGES AUDACIEUX

Dans les accords, Christelle et Cyrille privilégient l'harmonie. «Un mariage, c'est de la douceur.». Aucun produit ne doit dominer. «L'un doit être au service de l'autre.» Le terroir, quant à lui, offre des alliances naturelles, «le terroir épouse son terroir», mais il ne s'y limite pas. De nos jours les mariages de saveurs sont infinis et universels, et Christelle et Cyrille osent autrement, s'aventurant avec délice hors du cadre.

Avec ses «Accords Frappés», ils bousculent les codes en associant fromages et eaux-de-vie & liqueurs Massenez®. Une approche inattendue, presque déroutante, où chaque duo révèle une intensité nouvelle. Ces accords, présentés jusqu'aux tables les plus prestigieuses, réinventent le rituel du fromage. Dans ses caves, cette audace se retrouve dans ses créations. Un fromage affiné à la bière Licorne Black développe une texture enveloppante et des arômes profonds. «C'est un lien historique entre fromage et bière.» Plus encore, ils imaginent une fourme au café, enrichie de liqueur avec un affinage porté par la cascara de café. Une exploration sensorielle audacieuse.

«On peut tout oser», mais jamais sans équilibre. Malgré cette créativité, Christelle et Cyrille observent une évolution. «On revient à l'essentiel.» Moins d'effets de manche, plus de vérité. Le plaisir simple, partagé et collectif, reprend sa place.

**CHRISTELLE &  
CYRILLE LORHO**







CHRISTELLE &  
CYRILLE LORHO

*J'aime aller là où on ne m'attend pas.*



## CASÉOLOGIE...

Ou l'art de déguster et de donner des mots aux saveurs du fromage ! Ainsi, dans l'acte, les sens sont éveillés. « On regarde, on touche, on sent, puis on goûte. » La dégustation devient une expérience totale. La bouche devient « l'alchimie » où tout se rejoint.

Partisan du fromage dès l'entrée, Christelle et Cyrille apprécient de déguster un fromage, lorsque l'appétit est ouvert et les sens prêts à accueillir l'expérience. Loin d'être élitiste, le fromage reste avant tout un produit humain. « C'est l'un des aliments les plus simples et les plus compliqués à la fois. » Chacun s'y retrouve, chacun y projette une histoire. Car le fromage touche à l'intime, à une certaine Madeleine de Proust. « C'est un repère identitaire important... Plus que le vin. » Christelle et Cyrille Lorho, eux, en sont les passeurs.





## LE COMTÉ

*Né au cœur du Massif du Jura, le Comté raconte une histoire de terroir, d'hommes et de passion. Premier fromage AOP vendu en tonnage en France, il incarne un savoir-faire authentique et précieux. Sous chaque croûte dorée, un monde d'arômes singuliers s'éveille. Fermez les yeux, savourez... et laissez-vous surprendre à chaque instant.*

# LE COMTÉ

## Un **grand fromage**, reconnu et célébré

### COOPÉRATION SOLIDAIRE

Un pour tous et tous pour un ... Voilà le secret de la réussite de cette filière solidaire et responsable. Un modèle villageois qui ne s'est jamais affaibli, même avec le poids des années. Éleveurs, fromagers, affineurs collaborent avec diligence, respectant la tradition séculaire qui fait du Comté un modèle de coopération sociale. Chacun veille, transforme, sublime, dans un respect profond du temps et du vivant. De la prairie à la cave, c'est une même grande famille qui œuvre, engagée, pour faire naître l'exception.

### ENGAGEMENT DURABLE

Exigeant par nature, le Comté puise sa force dans le bon sens paysan et les gestes ancestraux. Respect des animaux, juste rémunération, production saine et responsable : ici, le développement durable n'est pas une promesse, mais une évidence depuis toujours. Porté par l'un des cahiers des charges les plus rigoureux d'Europe, il protège un territoire, des savoir-faire et un monde du vivant riche.

[www.comte.com](http://www.comte.com)

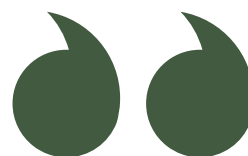


*Plus de 700 ans d'histoire en ont fait  
un fromage d'exception.*

**2 325 exploitations** agricoles

**139 ateliers de fabrication**, aussi appelées « **fruitières** »

**14** maisons d'**affinage spécialisées**







# SECRETS DE FROMAGE



SECRETS DE FROMAGE

Il y a des gestes invisibles qui changent toute la personnalité d'un fromage. Des gestes qui se transmettent par le silence et la répétition. Pour Laëtitia Gaborit, c'est là que tout commence...

### EN COULISSE

« La main du fromager est importante »... Le toucher du caillé, d'abord. Celui qui permet de sentir si la matière est prête. Puis le toucher de l'affinage, ce moment où la main juge avant l'œil. La sensibilité du fromager n'est pas un supplément d'âme, c'est un outil de lecture du vivant. Le toucher n'est pas un réflexe, c'est un langage. Mais le geste le plus décisif est peut-être celui qui consiste à ne plus intervenir. À accepter de se retirer. Laisser la nature reprendre ses droits. « C'est dans ces moments-là que la magie du vivant opère. »

Certains fromages vieillissent mal, d'autres se subliment. Tout commence par la qualité du lait, puis de l'affinage. Il évolue selon ses propres lois, influencé par mille paramètres que l'on ne contrôle qu'imparfaitement : la saison, la richesse du lait, l'air de la cave, la mémoire des murs. La cave, justement, n'est pas un laboratoire aseptisé. « C'est une ambiance », un écosystème. Trop la nettoyer, c'est l'appauvrir. La laisser dériver, c'est la condamner. Entre les deux, il faut composer, arbitrer et observer. La lumière, elle aussi, est une ennemie silencieuse. Les fromages riches en eau et en matière grasse (pâtes molles, pâtes pressées non cuites, fromages frais) y sont particulièrement sensibles et préfèrent les variations douces. Et puis, il y a ces phénomènes que l'on interprète mal...

*Le plus gros mensonge est de croire que l'on peut tout maîtriser...*

Un fromage qui « pleure » n'est pas en souffrance, il révèle ses cristaux de tyrosine, traces précieuses du temps long et maîtrisé. Un fromage qui « transpire », en revanche, exprime son malaise sous l'effet de la chaleur. Enfin, un fromage qui « respire », littéralement, évacue son eau, échange avec son environnement. Le confiner trop tôt, c'est l'asphyxier.



### SECRETS DE FROMAGE

Fort n'est pas puissant... Il y a certains fromages qui sentent fort mais parlent doucement en bouche. Les croûtes lavées, dominées par les ferments du rouge, impressionnent au nez mais surprennent par leur douceur et complexité. Il y a aussi cette illusion contemporaine du toujours-plus, croire que plus un fromage est vieux, plus il sera grand, plus il aura du goût. « Souvent on dit que c'est plus fort, plus typé mais en réalité c'est la complexité aromatique qui évolue. » Le sur-affinage est parfois un contresens, non une vérité. Tous les fromages n'ont pas vocation à aller loin. Chercher à les forcer, c'est aussi les trahir. À côté de ça, il faut prêter plus attention à la saisonnalité... Aujourd'hui, on achète un type d'affinage mais Laëtitia Gaborit recommande de « privilégier durant la période de Noël, un comté de 16 ou 31 mois plutôt que 24 mois. Le 24 mois sera un fromage produit en hiver, tandis que les 16 et 31 mois seront du printemps ».



SECRETS DE FROMAGE



*Le fromage au lait cru c'est comme de la cuisine alors que la pasteurisation c'est comme une recette de pâtisserie bien précise.*



SECRETS DE FROMAGE

### LAIT CRU VS LAIT PASTEURISÉ

Une histoire de lait. Un débat qui n'est pas seulement gustatif mais philosophique. Le lait cru est un lait intact, porteur de sa flore originelle, profondément lié à son terroir. Il est vivant, donc instable. Fabriquer avec du lait cru, c'est accepter l'adaptation permanente, les variations climatiques, les surprises d'un jour à l'autre. On goûte, on ajuste, on réagit. Pour autant aujourd'hui, on contrôle, nettoie et respecte de nombreuses normes. La problématique ? C'est que toutes ces barrières deviennent parfois un frein. La pasteurisation, elle, offre une page blanche. On détruit toutes les bactéries, puis on choisit celles que l'on veut réintroduire. On contrôle, on sécurise, on reproduit. Un choix, parfois une nécessité, notamment lorsque les laits sont mélangés. Pour autant, le risque zéro n'existe pas !





Le lait cru est à la fois un luxe, un risque et une nécessité. Luxe, parce qu'il se raréfie et exige un tour de main pointu. Risque, parce qu'il impose une vigilance constante. Nécessité, aussi, parce qu'il nourrit une diversité microbienne bénéfique et raconte un terroir sans filtre, ni démesure. Naissent alors des fromages qui s'affinent plus longtemps et qui dévoilent une complexité toute particulière. Mais le pasteurisé qui, lui, offre bien souvent une partition plus consensuelle, peut aussi, donner vie à de grands fromages, surtout lorsque l'affinage est poussé intelligemment.

Ici, ce n'est pas une guerre. C'est une grammaire différente du goût !

### JEU DES 8 FAMILLES

Des familles plus exigeantes ? Toutes ne jouent pas avec les mêmes contraintes mais pour autant c'est plus la provenance du lait – vache, chèvre, brebis – qui aura son mot à dire. De plus, on le sait, les fromages au lait cru demandent une meilleure maîtrise, comme les pâtes molles à croûte lavée, prises en étau entre tradition et normes sanitaires.

Dans le jeu des 8 familles, les fromages frais sont le point zéro de l'histoire... Du lait qui caille naturellement, solidifié par les ferments lactiques. Les pâtes molles, elles, sont les plus périlleuses.

Tout se joue au départ, une erreur initiale devient une condamnation. Les pâtes persillées demandent minutie. À l'autre extrémité, les pâtes pressées, surtout les grosses meules, offrent plus de latitude : leur masse protège, leur faible teneur en eau permet le temps long.

Il existe des inclassables ou « mal-classés », comme les fromages à base de lactosérum (de petit-lait) à l'instar de la ricotta, du brocciu, de la brousse. Ni tout à fait fromages, ni simples dérivés, ils sont riches en protéines et pauvres en matières grasses. Et si certaines familles vieillissent mieux que d'autres, c'est toujours une histoire d'eau... Plus on en enlève, plus le temps devient un allié. « Les fromages plus humides vont moins bien se conserver que les fromages qui ont perdu leur eau. »

Les familles restent utiles, mais elles ne disent pas tout. Le fromage se déverse toujours hors des cases qu'on lui impose. Et c'est peut-être là, justement, que naît l'émotion.



FÉDÉRATION DES FROMAGERS  
DE FRANCE

*Devenir crémier-fromager c'est embrasser un métier de passion, de transmission et d'expertise qui mérite d'être mieux connu et mieux reconnu.*

ANNICK **POLÈSE**, PRÉSIDENTE DE LA FFF



# FÉDÉRATION DES FROMAGERS DE FRANCE

## Crémiers-fromagers : les gardiens d'un patrimoine vivant

Ambassadeurs des terroirs, artisans de la transmission, défenseurs d'une biodiversité fromagère unique au monde, les crémiers-fromagers incarnent l'excellence de la filière laitière.

### VOIX FROMAGÈRE

Expert des produits laitiers, conseiller du goût, passeur de savoir-faire : le crémier-fromager est l'ambassadeur vivant de la filière laitière et fromagère. Et ce métier, loin de s'effacer, connaît un essor remarquable. C'est la Fédération des Fromagers de France (FFF) qui en porte la voix. Forte de 4 200 établissements de crèmerie-fromagerie, elle est l'organisation professionnelle représentative du métier. Depuis plus de quinze ans, elle a engagé un travail de fond pour la valorisation du métier.

### ENGAGEMENT

Depuis juin 2025, Annick Polèse préside la FFF avec une ambition claire : renforcer la présence la reconnaissance de la crèmerie-fromagerie à la française dans les instances nationales et interprofessionnelles (CNIEL et CNPO), défendre le lait cru, préserver la diversité fromagère et développer le savoir-faire. La FFF a aussi structuré et développé ses commissions et porte des chantiers déterminants en RSE, en économie, sur l'affinage, sur la filière, sur l'Europe ou encore pour un référentiel métier décrivant les exigences applicables. Enfin, la Fédération a une réelle mission de valorisation des produits, de l'expertise et de son identité, en défendant avec conviction les AOP, la diversité des terroirs, la créativité artisanale et la formation.

[www.fromagersdefrance.com](http://www.fromagersdefrance.com)





*Fromage ancestral d'Occitanie, né au coeur des terres du sud du Massif Central, le Pérail traverse le temps avec grâce.*



LE PÉRAIL

© GregAlric



© EGentils

*Là où paissent les brebis depuis des générations, il raconte une histoire simple, sincère, profondément humaine, désormais protégée par une IGP, gage d'origine et de savoir-faire.*



© GregAlric

# LE PÉRAIL

## L'âme des Causses

### SIGNATURE GOURMANDE

Sous sa fine peau, c'est tout un paysage qui s'exprime... Fromage au lait entier de brebis Lacaune, reconnaissable entre tous, le Pérail séduit d'emblée. Sa silhouette ronde et plate, sa peau légèrement fleurie, offrent une texture fondante évoluant du frais lacté à une onctuosité enveloppante. Cette reconnaissance en IGP consacre son identité unique et garantit un fromage fidèle à son terroir. Accessible, doux et généreux, il séduit tous les palais et s'invite à toutes les tables.



### DES HOMMES ET DES FEMMES

Dans l'ombre de chaque fromage, une filière vivante et engagée. Pas moins de 930 éleveurs, 15 fabricants, façonnent ce trésor au quotidien, sur cinq départements avec une même passion : élever la brebis Lacaune et préserver cet « or blanc » des Causses. Pâturage, respect du vivant, ancrage local... des pratiques exigeantes, aujourd'hui inscrites dans le cahier des charges de l'IGP. Ici, le lait est une richesse et le Pérail son plus tendre ambassadeur.

[www.perail.fr](http://www.perail.fr)

*Deux centimètres d'épaisseur et toute la douceur d'un territoire.*







FROMAGES  
**D'ICI** &  
**D'AILLEURS**



## SUISSE

### L'ETIVAZ - 12 MOIS

« C'est un fromage d'alpage - uniquement produit en été - qui raconte une histoire, un vrai art de vivre... L'un des derniers à être fabriqué dans des chaudrons en cuivre au feu de bois. ». On aime son côté beurré, fruité, dense et aromatique !

### VACHERIN FRIBOURGEOIS

« Un fromage à la texture assez souple, onctueuse et fondante avec un caractère affirmé ». Pilier de la fondue, c'est un indispensable pour lier les fromages entre eux.

### VACHERIN MONT-D'OR

« On est sur un super produit... Lactique, boisé, à la texture particulièrement travaillée ». À température ambiante, il se montre onctueux et enveloppant, idéal simplement déposé sur des pommes de terre chaudes.

### GRUYÈRE SUISSE - 18 MOIS

« Un incontournable 100% Suisse que j'adore ». Long en bouche, aromatique, avec une pointe sucrée qui signe les grands affinages.

*Une sélection de fromages du monde signée Laëtitia Gaborit. Un plateau comme une carte du monde... à chaque bouchée, une destination.*



## ITALIE

### MOZZARELLA DI BUFALA

« Souple, humide, très lactique avec une touche animale toute en finesse ». Un classique estival, avec des tomates, du basilic frais et une belle huile d'olive.

### PARMIGIANO REGGIANO - 12 À 24 MOIS

« Un fromage très plaisant en bouche aux arômes persistants ». Jeune, il accompagne de nombreux plats en cuisine, affiné 24 mois ou plus, il se déguste parfaitement à l'apéro !

### GORGONZOLA

« Un bleu crémeux avec une aromatique subtile et puissante à la fois. Tout simplement délicieux sur une tranche de pain ». Jeune, il est souple et fondant. Plus affiné, il gagne en structure et en intensité. Très polyvalent.



# PAYS-BAS

## GOUDA - 24 MOIS

« Ferme, concentré, aux notes de caramel et noisette ». À l'apéritif ou encore en salade, il révèle une profondeur aromatique presque confite.



FROMAGES  
D'ICI & D'AILLEURS

# ROYAUME-UNI

## SHROPSHIRE BLEU

« Mon bleu préféré ». Une pâte orangée veinée de bleu, une texture fondante et crémeuse. Puissant mais équilibré, beurré, irrésistible du petit-déjeuner au plateau.

## CHEDDAR FERMIER - 8 MOIS MINIMUM

« Un fromage de dégustation, ferme, fruité et aromatique, avec de la mâche ». Une expression authentique du cheddar traditionnel.

## STILTON

« Un bleu emblématique, crémeux et structuré ». Une persistance noble, toute en élégance anglaise.



## ESPAGNE

### MANCHEGO - 8 MOIS MINIMUM

« On retrouve la vraie typicité de l'Espagne ! ». Un fromage 100% au lait cru de brebis qui dévoile des saveurs de noix caramélisée, un équilibre entre gras et notes animales. Parfait pour les tapas !

### CABRALES

« Un fromage plutôt rare et atypique produit à base de lait de vache, brebis et chèvre ». Un bleu typé et imprévisible, rustique et puissant. Âmes sensibles s'abstenir !

## FRANCE

### TROIS ESSENTIELS

**CAMEMBERT DE NORMANDIE** : Symbole absolu de la France.

**COMTÉ** : De multiples expressions et l'un des plus appréciés ici et ailleurs.

**ROQUEFORT** : Première AOP qui vient de fêter son centenaire...  
Un incontournable !

## SPÉCIAL FROMAGE



### TRUFFIÈRES DE RABASSE

*De la truffe fraîche  
à l'innovation fromagère...*



# TRUFFIÈRES DE RABASSE

## L'expertise truffe dédiée aux créateurs de fromages

Ancrée en Provence, première région trufficole de France, Truffières de Rabasse cultive un double ADN : expertise du produit et innovation culinaire. Entre sourcing rigoureux et créativité, la maison s'impose comme un partenaire clé des acteurs de l'agroalimentaire et du monde fromager.



### EMPREINTE DU TERROIR

Chaque semaine, les équipes sélectionnent des truffes fraîches au plus proche de leur pic aromatique. Transformée dans des ateliers certifiés, la matière se décline en formats adaptés aux professionnels : lamelles, brisures, jus, condiments... Au cœur de cette expertise, un extrait 100 % naturel de *Tuber melanosporum*, offrant intensité constante, dosage précis et disponibilité toute l'année.

### TRUFFE & FROMAGE

Un mariage évident où l'innovation ouvre de nouveaux horizons. Truffières de Rabasse accompagne les professionnels avec une large palette de solutions : produits finis et créations sur mesure - fromages à raclette, pâtes molles, beurres, crèmes... Véritable apporteur de solutions, la maison imagine des accords justes et créatifs, adaptés aux attentes des artisans comme des industriels. Chaque projet intègre clean label, contraintes industrielles et optimisation des coûts.

[truffieresderabasse.com](http://truffieresderabasse.com) - [contactB2B@truffieresderabasse.com](mailto:contactB2B@truffieresderabasse.com)  
04 90 02 36 13

*30 ans de savoir-faire  
au service des professionnels.*







# LE FROMAGE DANS LA RESTAURATION



LE FROMAGE DANS LA RESTAURATION

*Le fromage ne disparaît pas, il se réinvente...  
À contre-courant d'une démocratisation  
galopante, il s'affirme désormais comme  
un luxe assumé, choisi, presque militant.  
Du chariot au coeur de l'assiette, il change  
de tempo mais conserve sa place de grand  
"favori" dans la restauration française.  
Une évidence revisitée !*

### **EVOLUTION & TENDANCES**

Emblème national, longtemps sacré ultime ponctuation du repas, le fromage voit aujourd'hui son rituel bousculé. Les usages évoluent, les rythmes s'accroissent, les attentes changent. Seuls un tiers des Français posent encore régulièrement un plateau de fromages à table... Et pour cause : des temps de repas raccourcis et la contrainte d'aller à l'essentiel notamment sur l'heure du déjeuner.

«Aujourd'hui, le plateau de fromage en restauration, c'est assez compliqué (...) Il est aussi essentiel de savoir s'entourer. Car s'il n'y a personne pour en parler, cela perd tout son sens.» Gestion délicate, pertes potentielles, manque de personnel formé ou encore passionné... Le chariot de fromage devient plaisir ponctuel, un luxe que l'on s'accorde. Au restaurant, lorsqu'il est raconté, incarné, il retrouve alors tout son sens... Symbole d'une gastronomie vivante, ancré toujours plus dans son terroir et ses traditions, capable de se réinventer sans jamais se renier.





LE FROMAGE DANS  
LA RESTAURATION

*Le fromage évolue avec son temps.*

Moins de plateaux, plus de liberté créative... Le fromage change de langage et arbore un nouveau rôle. Peu à peu, il glisse dans les cuisines, se démocratise entre les mains des chefs, tel un ingrédient à part, qui prend vie dans de véritables recettes. « L'avantage du fromage, c'est que l'on peut se l'approprier à n'importe quel moment ». Les toques s'en emparent, explorent sa diversité et le déclinent tout au long du repas. Il n'est plus une fin mais un fil conducteur.

Autre terrain d'expression : l'apéritif. Dans un esprit convivial et décomplexé, le fromage trône de plus en plus sur les planches de dégustation où fleurissent les accords audacieux. Dès lors, il est plaisir immédiat, accessible et fédérateur. L'évolution subtile d'une gastronomie en mouvement qui ne renonce pas pour autant à l'âme de la table française !

### **GILLES GOUJON... LE PLATEAU COMME MANIFESTE**

Certains chefs perpétuent l'art du « plateau » comme un acte gastronomique fort. Amoureux de fromage, Gilles Goujon célèbre les savoir-faire fromagers et en révèle toute la quintessence au sein de ces deux établissements. Ici, rien n'est laissé au hasard. Le chariot devient la scène des plus belles pièces des Corbières, ponctuée des grands incontournables du patrimoine fromager français. En chef d'orchestre, « Claudio » incarne ce savoir : discours précis, produits maîtrisés, mise en valeur... Le plateau devient alors récit, expérience, expression du terroir et vecteur d'émotion. Un moment suspendu et de convivialité !



*Un classique vivant,  
vibrant, qui ne cesse  
de se réinventer...*



**ROQUEFORT AOP**



Recette proposée par le chef Quentin Bourdy - © Photo Studio End

# ROQUEFORT

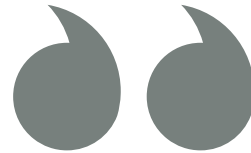
## AOP

### Intemporel et inspirant

Jamais monotone, le Roquefort AOP exalte toutes les saveurs. Il déploie une richesse aromatique singulière, entre tension saline, profondeur lactique et onctuosité maîtrisée. À la fois structurant et subtil, il ouvre un vaste champ d'expression pour les chefs comme pour les amateurs de gastronomie.

Considéré comme le Roi des Fromages depuis des siècles, il s'inscrit aujourd'hui pleinement dans l'écriture contemporaine des chefs, comme un ingrédient de caractère, capable de signer une assiette.

*Pour toujours, au goût du jour.*



#### TERROIR D'EXCEPTION

Le Roquefort AOP est avant tout le fruit d'une filière engagée, profondément ancrée dans son territoire. De l'élevage des brebis à l'affinage dans les caves naturelles de Roquefort-sur-Soulzon, chaque étape perpétue un savoir-faire transmis de génération en génération. Cette exigence collective, portée par les femmes et les hommes de la filière, garantit l'authenticité et la singularité d'un fromage intimement lié à son terroir.

#### ACCORDS INATTENDUS

Sa palette aromatique, dense et nuancée, autorise des associations audacieuses : fruits mûrs, légumes racines, amers délicats ou notes sucrées. En sauce, en farce, en éclat ou même en dessert, il dialogue avec les textures et les températures, jouant tour à tour la discrétion ou l'intensité.

Entre héritage et modernité, le Roquefort AOP n'a pas fini d'émoustiller les papilles !

**L'AOP révèle toute la richesse culinaire du Roquefort à travers son site et ses réseaux sociaux. Une invitation à découvrir — ou redécouvrir — le Roquefort sur [roquefort.fr](http://roquefort.fr).**





# ACCORDS SURPRENANTS



ACCORDS SURPRENANTS





*Quand le fromage ose l'inattendu. À travers ces accords audacieux, Laetitia Gaborit révèle des mariages d'émotions, de textures et d'arômes, où chaque partition devient une expérience sensorielle.*

**VIN ORANGE GÉRARD BERTRAND - VILLA SOLEILLA & TOMETTE DE BREBIS CORSE**

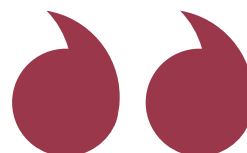
Un vin de caractère, à la bouche ample et aux notes de garrigue, de thym et de miel qui vient rehausser les arômes herbacés de la tomette de brebis. La fraîcheur du vin, elle, vient ciseler le gras du fromage, apportant équilibre et relief. « Un écho aromatique qui nous transporte au cœur de la garrigue ».

**PÂTE DE FRUIT L'ATELIER DE L'OURS - PÊCHE ROUSSANNE, PIMENT FUMÉE BÉARNAIS & GRUYÈRE SUISSE 18 MOIS**

« Quand un bonbon rencontre un autre bonbon ». Le gruyère, aux notes franches et sucrées, prend vie au contact de la pâte de fruit, peu sucrée, intensément fruitée. En finale, le piment vient subtilement titiller le palais et apporter du peps. Aucun ne domine, l'accord est juste et précis.

**CHAMPAGNE LALLIER - R.019 BRUT & TRIPLE CRÈME**

« Ici, le gras appelle la bulle ». Ce fromage de lait de vache enrichi avec de la crème se fait léger sous l'effet du champagne. Les bulles rinent le palais, la fraîcheur peu dosée du R.019 réveille la matière et étire la dégustation. Pureté, précision et gourmandise s'entrelacent dans un équilibre d'une élégance évidente.





### ACCORDS SURPRENANTS



#### **CAFÉ ESPRESSO RIOBA - ÉTHIOPIE & ROQUEFORT**

« Un café franc pour un fromage de caractère ». L'espresso éthiopien, intense et fruité, insuffle de la profondeur au Roquefort, fondant, beurré et puissant. L'amertume noble du café structure la bouche, prolonge la salinité du fromage et signe un mariage inattendu mais parfaitement maîtrisé.

#### **CAFÉ FILTRE RIOBA - AROMATICO 100% ARABICA & BEAUFORT D'ÉTÉ**

Rond, épicé, d'une belle longueur, le café filtre Aromatico vient réhausser le beaufort d'été aux notes d'agrumes et à la pâte beurrée. « Une gourmandise qui signe un accord chaleureux. »

### GIN & BRIE DE MEAUX

« Le crémeux du Brie de Meaux se révèle sous les notes naturellement poivrées du gin ». Servi frais, celui-ci apporte de la tension et fait vibrer la texture du fromage avec une précision presque couture.

### ARMAGNAC & OSSAU IRATY FERMIER

« Du caractère et de la finesse ». Lactique, végétal, subtilement animal, l'Ossau-Iraty trouve dans l'armagnac un compagnon de caractère. Les notes de fruits confits et la fraîcheur de l'eau-de-vie soulignent la finesse du fromage sans l'écraser.



# SPÉCIAL FROMAGE



## FERME DE LA TREMBLAYE

*Produire en harmonie avec la nature, sans jamais la contraindre.*



# FERME DE LA **TREMBLAYE**

## L'**excellence** au naturel

En lisière de la forêt de Rambouillet à La Boissière-Ecole, la Ferme de la Tremblaye incarne un modèle d'avenir. Entre traditions paysannes et innovation durable, cette ferme pionnière transforme son lait en fromages et yaourts d'exception. Une signature authentique et humaine, enracinée dans le respect du vivant et le goût du vrai.

### **RESPECT DU VIVANT**

Soucieuse de son impact environnemental, la Ferme de la Tremblaye s'inscrit dès 2006 dans une démarche de production d'énergies renouvelables et devient la première ferme à énergie positive ! Ici, l'agroécologie guide chaque geste : sols et écosystème préservés, empreinte carbone réduite, cultures sans intrants chimiques, équilibre naturel respecté, compost et digestat.

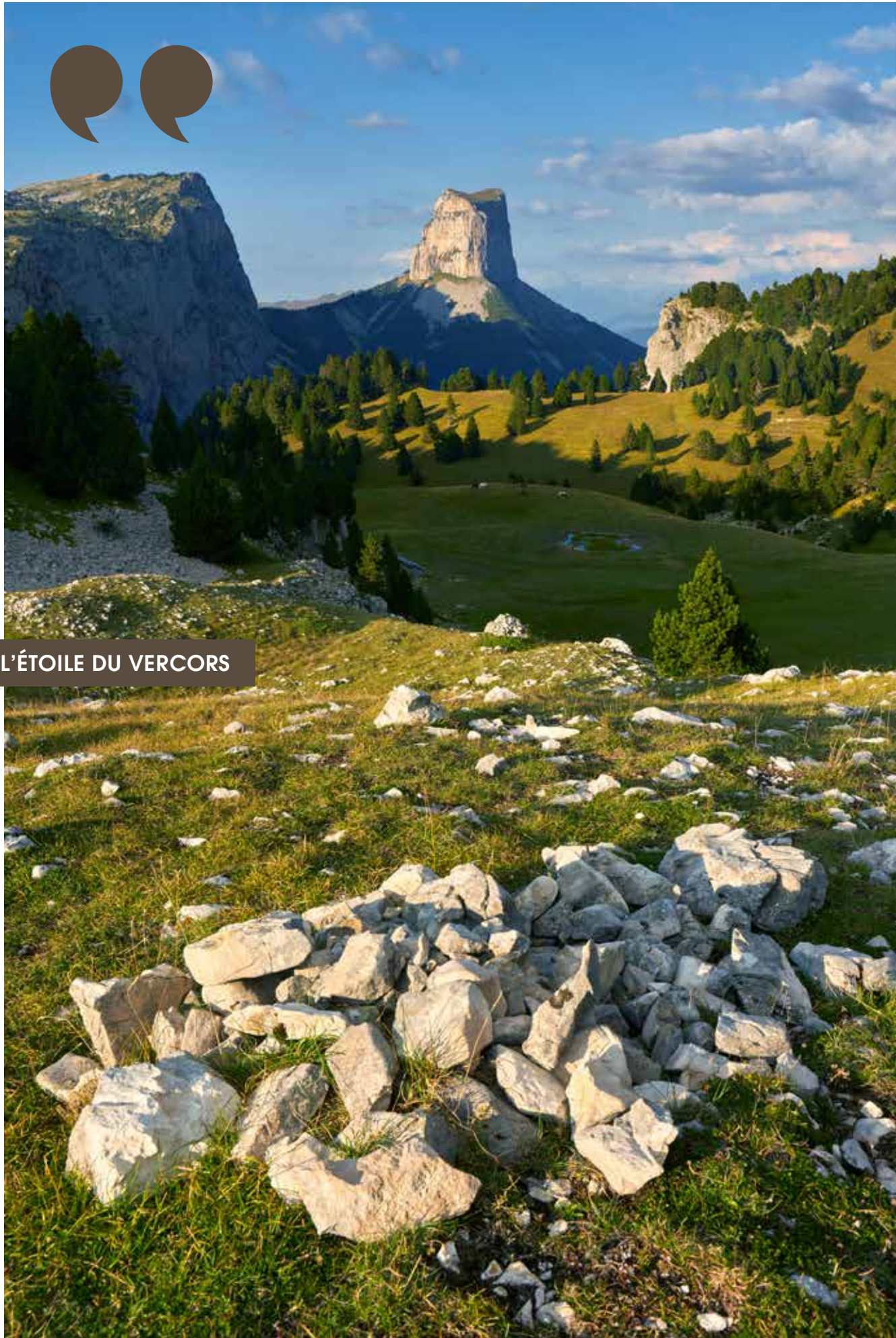
### **DÉLICES FROMAGERS**

Du lait entier des vaches et chèvres de la ferme naissent des fromages complexes à la palette aromatique subtile et généreuse. Reine du pâturage, la Jersiaise, apporte une qualité de lait unique et remarquable. Pâtes persillées, pâtes mixtes et molles à croûtes fleuries, yaourts onctueux : chaque création, fabriquée et affinée sur place, exprime un terroir et un savoir-faire artisanal. Récompensés à Paris comme à l'international, ces produits racontent une passion intacte, de la prairie à l'assiette.

[www.fermedelatremblaye.com](http://www.fermedelatremblaye.com)

*Une ferme unique, pionnière dans l'agroécologie productrice de fromages et yaourts fermiers d'exception.*





**L'ÉTOILE DU VERCORS**

# L'ÉTOILE DU **VERCORS**

## Tradition en partage

Au coeur du massif du Vercors, à Saint-Just-de-Claix, une étoile veille sur les traditions fromagères. Née en 1942, la fromagerie de l'Étoile du Vercors cultive un art délicat et fait rayonner, entre exigence et transmission, l'âme du Dauphiné.



### GESTES ANCESTRAUX

Ici, rien n'est laissé au hasard... La collecte du lait 100% local, le moulage à la louche, le salage ou encore le retournement à la main. Un savoir-faire traditionnel qui façonne des fromages vibrants de terroir, à la texture crémeuse et aux arômes profonds. Ainsi, on découvre avec plaisir des incontournables comme le Saint-Marcellin IGP et le Saint-Félicien. Côté nouveauté, le Cabriole du Vercors, 100% lait de chèvre, apporte une note fraîche et délicate. Une collection de saveurs qui incarne une authenticité vivante, gourmande et profondément enracinée.

**À noter : les productions au lait cru sont réservées aux crémiers-fromagers, gage d'une tradition préservée.**

*Le goût juste naît  
du respect,  
de la patience et de  
la mémoire.*







# AU NAIN COUTELIERS

Le grand nom de la **coutellerie**  
**professionnelle** depuis **1885**

AU NAIN COUTELIERS



*La marque Au Nain relève  
avec succès tous les défis  
d'aujourd'hui !*

Une légende... Il y a plus d'un siècle, à Saint-Rémy-sur-Durolle, l'entreprise familiale était dirigée par l'arrière-grand-père, Gaston Saint-Joanis. Face à son principal concurrent se vantant d'être le « Géant du couteau », il répliqua avec humour et tranchant, en créant la marque Au Nain. Et c'est ainsi que naquit en 1885 le « grand nom » de la coutellerie professionnelle.

### HÉRITAGE

L'histoire de l'entreprise se confond avec celle d'une longue tradition coutelière, qu'on crédite d'au moins six siècles d'existence ici, à Thiers, sur les bords de la Durolle. Visionnaire, Gaston Saint-Joanis, industrialise l'activité familiale et l'oriente vers la coutellerie professionnelle. À l'écoute des usages, il comprend bien avant l'heure, que la performance naît du terrain

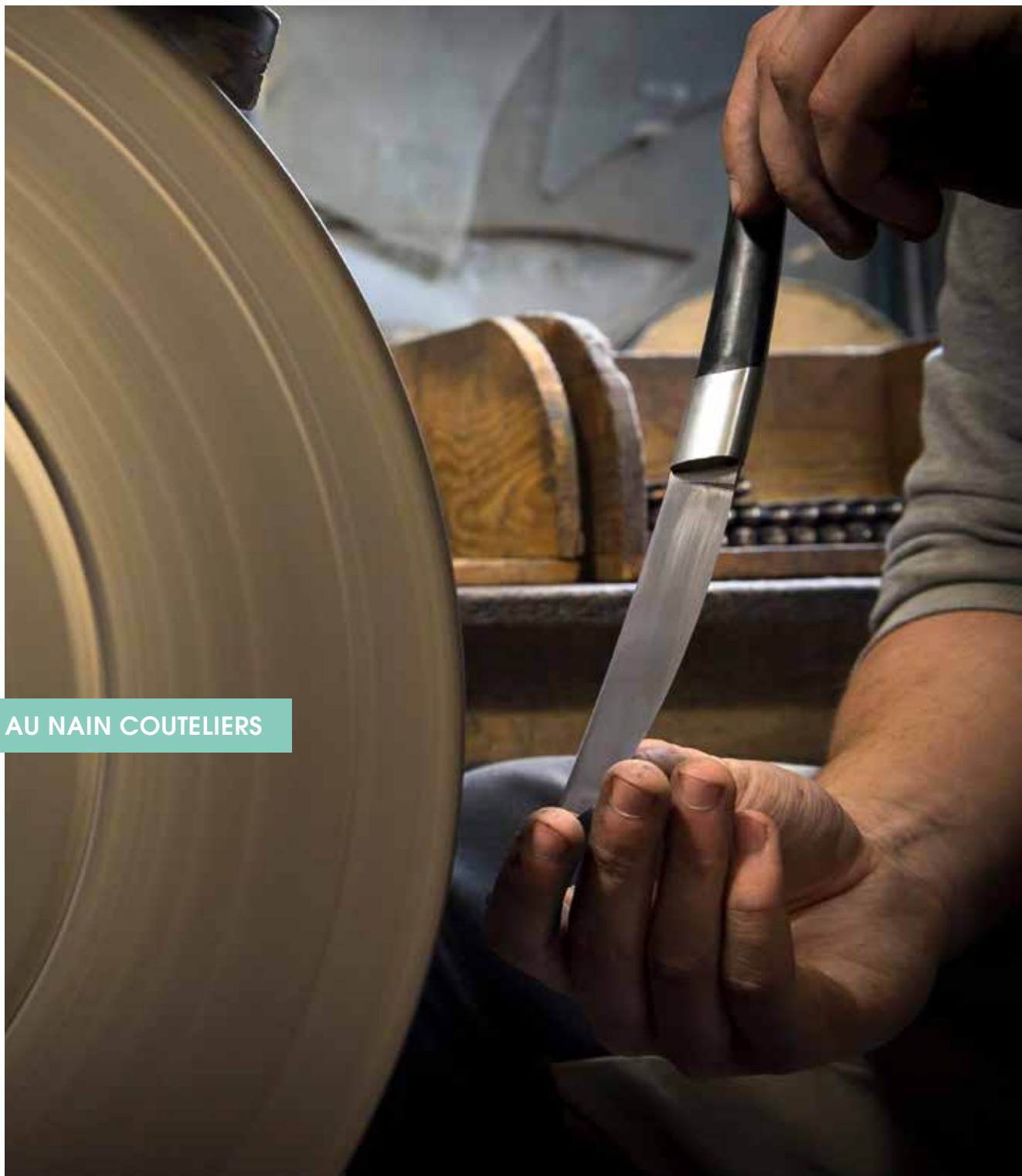
« Esprit de Thiers », c'est l'âme d'une tradition, qui s'exprime aujourd'hui avec force et élégance. Une philosophie vivante où excellence, passion et précision du geste se répondent en écho.

### HAUTE COUTELLERIE

Toujours désireux de concilier tradition et innovation technologique, au sein d'un environnement évolutif, Au Nain s'est forgé une solide notoriété. Depuis 1885, la marque Au Nain s'est imposée, en établissant un nouveau standard de qualité et de robustesse et a conquis la quasi-totalité des métiers de bouche. Maîtrise des aciers, innovation des matériaux, rigueur des finitions... Chaque outil devient le prolongement de la main.

Le savoir-faire de la société Au Nain Couteliers réside dans sa capacité à mettre en œuvre et coordonner toutes les compétences nécessaires dans la conception et la fabrication de ses couteaux. Entre précision des machines et âme des artisans, la tradition s'affine sans jamais se figer.





AU NAIN COUTELIERS

*Depuis plus d'un siècle, une silhouette singulière s'impose dans l'univers exigeant de la coutellerie professionnelle. Née d'un trait d'esprit et d'un tempérament audacieux, la maison Au Nain incarne aujourd'hui encore l'alliance rare entre tradition vivante et innovation maîtrisée.*



*Une qualité 100% fabrication française  
reconnue par les professionnels depuis 1885.*



### ESPRIT FROMAGE

Ainsi les fromagers peuvent apprécier de nombreuses gammes de couteaux et ustensiles. Du fil à fromage aux couteaux spécialisés, chaque pièce répond avec justesse à un usage précis, au service du produit.

Le grand retour... Réédité avec fidélité, le couteau à beurre & à décorer à dents sinusoïdales ravive un savoir-faire d'antan. Il sculpte, façonne, révèle la matière. Redonne au beurre ses reliefs irréguliers, sa poésie brute. Plus qu'un outil, un instrument de mise en scène pour les présentations de plateaux de fromages et tables gastronomiques. Idéal pour ceux qui souhaitent valoriser le geste artisanal et l'authenticité.



FROMAGERIE LE VILLAGEOIS



*Philosophie du goût... Au coeur du Poitou, deux frères, Samuel et Pierre, écrivent une partition gourmande où le temps, la terre et le geste s'accordent à la perfection. Entre transmission et passion, ils façonnent des fromages de chèvre au lait cru, empreints de sincérité.*

# FROMAGERIE **LE VILLAGEOIS**

## **Saveurs** de la ferme

### **SAVOIR-FAIRE VIVANT**

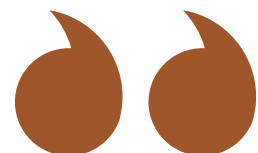
Au Villageois, le mot tradition prend tout son sens. Et tout commence dans les champs de Périgné, où pousse une alimentation riche et naturelle pour les chèvres. Ce lien direct entre la terre et le troupeau donne naissance à un lait d'exception, fidèle à son terroir. Les gestes sont précis, hérités et respectés, du moulage à la louche au temps long de l'affinage en passant par la culture des ferments... On ne triche pas avec le goût. Un ballet exigeant et patient qui sublime la matière en fromages authentiques et profondément vivants.

*Chaque fromage a son moment, son histoire à raconter.*

### **ICÔNES**

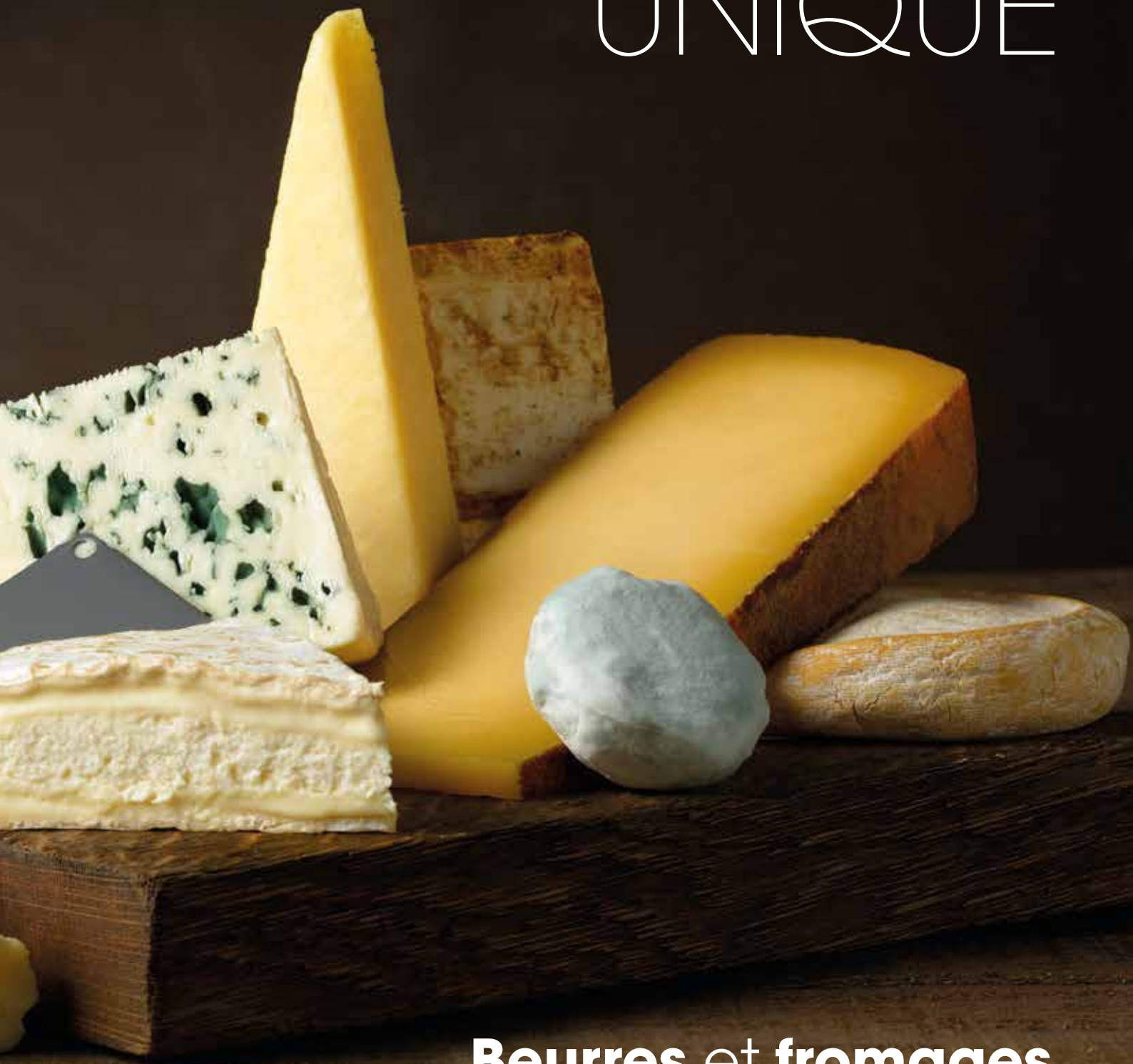
Du plus frais au plus affiné, chaque trésor fromager évolue à son rythme, révélant toute la richesse du lait et du savoir-faire inimitable qui l'accompagne. Et dans les incontournables, on savoure Le Mothais sur Feuille AOP, qui enchante par sa texture fondante et ses arômes boisés, offerts par la feuille de châtaignier qui l'enveloppe. Non loin, le Chabichou du Poitou AOP, séduit par sa douceur lactique qui gagne avec le temps une intensité plus affirmée, aux notes de fruits secs. Deux caractères, deux émotions.

**[www.fromagerie-levillageois.com](http://www.fromagerie-levillageois.com)**





# UNE **SIGNATURE** UNIQUE



**Beurres et fromages**  
pour les **professionnels**

## SPÉCIAL FROMAGE



UNE SIGNATURE UNIQUE

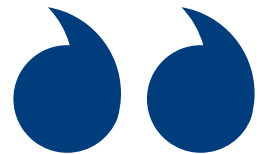


*Une sélection rigoureuse issue de producteurs qui partagent la même exigence d'excellence et d'authenticité.*

**ALLIANCE ENGAGÉE**

En s'associant à Laëtitia Gaborit, METRO a souhaité créer une collection à la fois responsable et inspirée, où chaque produit raconte une histoire d'engagement et d'excellence. Sociale, économique, environnementale : la démarche est globale, sincère, et toujours guidée par une exigence de qualité irréprochable. Pensée comme une véritable signature, la collection repose sur trois promesses fortes. D'abord, une sélection premium : aux côtés de METRO, Laëtitia Gaborit compose une gamme riche et exigeante, qui célèbre la richesse de nos terroirs. C'est aussi un soutien aux filières et aux producteurs. Derrière chaque produit, des artisans passionnés, profondément respectueux de leurs matières premières et de leur environnement. Une vision engagée, où l'humain et l'ancrage territorial occupent une place essentielle. Enfin, cette collection se veut vivante et en perpétuel mouvement... Au fil des découvertes de Laëtitia Gaborit, elle s'enrichit de nouvelles pépites, à l'image des fromages suisses Fondue ou Étivaz, venues élargir encore le champ des possibles et éveiller la curiosité des professionnels.

*Les fromages et les beurres aromatisés de la collection Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager, sont nés de l'engagement d'une passionnée de la qualité et du goût juste.*

**FROMAGES D'AUTEUR**

Un florilège de saveurs... Pour ne citer qu'eux, Le Roquefort AOP Maison Carles dévoile une pâte ivoire harmonieusement marbrée de bleu, onctueuse et à la saveur subtile, affinée sur des travées de chêne dans des caves naturelles. Le Comté AOP Marcel Petite, au lait cru de vaches montbéliardes ou simmental, présente un subtil mélange d'arômes. Le Galet bleuté, affiné chez Dubois-Boulay, révèle un goût proche du chavignol, moelleux et un fondant en bouche. Le Laguiole AOP, issu de l'Aubrac, séduit les amateurs de fromages atypiques. Le Petit Reblochon AOP fermier, plaît aux gourmets férus de saveurs affirmées. Le Saint-Marcellin IGP charme par sa pâte souple et ses notes fruitées mêlés à une légère pointe d'amertume. Le Saint-Nectaire AOP fermier, affiné avec soin par Xavier Morlin, dévoile ses arômes typiques de noisette.

**Ces fromages sont disponibles dans 41 Halles METRO, tandis que les beurres aromatisés sont proposés dans l'ensemble du réseau. Issus majoritairement de petites exploitations, ces produits suivent le rythme des saisons, ce qui peut expliquer leur disponibilité ponctuelle.**



# #experts

NOUVELLE COLLECTION DE FROMAGES D'EXCEPTION  
SÉLECTIONNÉS PAR LAËTITIA GABORIT,  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER

COLLECTION  
**LAËTITIA GABORIT**  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER



À tous ceux qui veulent mettre le fromage à l'honneur, METRO France dédie sa nouvelle collection Prémium sélectionnée par Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager. Cette gamme au caractère raffiné, reflet de sa personnalité et du savoir-faire des producteurs, allie finesse et authenticité et révèle des saveurs qui combleront les amateurs de fromages. Une sélection exigeante pour un plaisir de dégustation unique.

les  
halles  
**METRO**

Réservé aux professionnels.

**GOUR  
METS  
E D I T I O N**





**RENCONTRES**

*Jaëtita Gaborit*  
*Cyrille Lorho*  
*Dominique Bouchait*

• {  
**L'AGENCE DE \*  
LA GASTRONOMIE,**

**SECRETS** *de fromages*

**ARTS** *de la table*

**DE L'ART DE VIVRE &  
DES SAVOIR-FAIRE**

**ACCORDS**  
*surprenants*

**FROMAGES**  
*d'ici &  
d'ailleurs*

**SIGNATURE**  
*unique*



**ÉDITION SPÉCIALE**

**GOUR  
METS**  
ÉDITION