

Article de Presse

La Fromagerie

SAVEURS FROMAGERIE : Faites votre choix !

Pâte pressée cuite, non cuite, pâte à croute lavée, pâte persillée, pâte à croute fleurie, chèvre, brebis...

La Fromagerie a ouvert ses portes le 7 novembre 2020, 24 rue centrale à Briançon, et n'a cessé de développer sa gamme en sélectionnant des fromages issus du patrimoine gastronomique français et quelques références de nos voisins européens.

Vous serez accueillis par Laurence, crémière- fromagère depuis 2020 suite à une reconversion professionnelle et une solide formation auprès de la Fédération des Fromagers de France.

Passionnée, elle met à l'honneur le territoire français tout en permettant la découverte des fromages des fermes locales. Ferme des champs Longs à La Vachette, ferme Brunet à Cervières, ferme des Molières La Grave, La chèvrerie de Plampinet, La ferme de La Clarée à Névache, la fromagerie de la Durance à Guillestre, et la fromagerie de Châteaux Queyras. N'oublions pas la Miellerie Jacques Bordet à Névache, les confitures et le sirop « Le Plantivore » artisan cueilleur de Châteaux Ville Vieille et les Liqueurs d'Isabelle agricultrice à Freissinières.

Une bière, en exclusivité, crée pour La fromagerie et brassée par Le barboteur, unique !

Connaissez-vous les crèmes glacées au lait de brebis ? Allégé de 30% en matière grasse, -16% de sucre, ces crèmes glacées fermières sont fabriquées dans l'Aude. La richesse et la finesse du lait de brebis procure à ces glaces une douceur et une onctuosité unique ! 7 parfums à découvrir.

L'Italie vient de faire son entrée à La Fromagerie :

- Pâtes fraîches artisanales façonnées à la main par un producteur Italien (Lombardie)
- Linguine, Taralli et Gressins
- Pesto et sauces pour accompagner vos pâtes fraîches

Vous pourrez compter sur ses conseils avisés, association avec les vins, palettes de saveurs, choix des fromages affinés ou frais, pâte pressée cuite et non cuite, onctuosité, caractère...

Enthousiaste, elle saura vous accompagner dans vos choix et vous prodiguer de précieux conseils pour dénicher l'association de saveurs qui répondra à vos envies.

8 raclettes différentes sont proposées, Fondue locale, Fondue savoyarde et Fondue Suisse préparées à la demande.

Vous pourrez également déguster « la fondue Briançonnaise » grâce aux préparations pour fondue aux morilles, ou aux cèpes élaborés par un restaurateur briançonnais, une préparation unique en Europe qui vous étonnera par son goût inégalable.

Des plateaux vous seront suggérés pour des événements particuliers ou des repas festifs toujours dans un esprit de découverte et de partage. Il est recommandé de réserver, n'hésitez pas à passer à La Fromagerie.

Depuis 2023, La Fromagerie propose des ateliers dégustation le 3^{ème} jeudi de chaque mois. Fabrication, affinage, histoire, découpe, une véritable immersion dans l'univers fromager. Les ateliers durent 2h00, il est indispensable de réserver, le nombre de place étant limité.

Chaque mois le thème diffère, un producteur, un viticulteur ou un caviste anime l'atelier avec la fromagère.

Dégustation sur place : depuis l'été 2026, on vous propose de vous asseoir à notre table et de déguster sur place une planche de 4 fromages, vin, bière, thé, sirop ou juste un verre d'eau pour accompagner ce moment délicieux.

