

JOURNEE BRISCARDS DU 18 juin EN PAYS DE RETZ

« Du FROMAGE, des PRODUITS LAITIERS et du VIN »

Le 18 juin 2015 je vous propose de nous retrouver au sud de la Loire, pour une journée dédiée aux bons produits du terroir et au bien manger & boire.

Nous commencerons la journée par une visite découverte de la fromagerie Beillevaire à Machecoul .

Pascal Beillevaire fait partie des plus grands fromagers-crémiers affineurs de France. Vous découvrirez un fabricant passionné par son métier et produisant des produits d'exception.

En dehors des fromages, il fabrique des yaourts, du beurre (salé) et des produits frais dont son **Crémet**, un délicieux fromage frais dans sa gaze, léger comme une mousse, une ... tuerie !

A midi, pour rester dans l'ambiance et satisfaire les envies éveillées par la visite de la fromagerie, nous rejoindrons la ferme d'origine de la fromagerie Beillevaire pour un *repas tout fromage* qui nous y sera servi : nous nous laisserons embarquer au fil de la déclinaison de fromages et de vins qui l'accompagnent ...

Et pour continuer la journée en restant dans le même univers, nous visiterons, à quelques kilomètres de là, le domaine d'**Eric Chevalier**.

Ce vigneron passionné nous fera visiter ses vignes, ses caves et nous découvrirons sa production à travers les différents vins de sa propriété : Muscadet, Chardonnay, cabernet, pinot rosé et le **Fié gris** (sauvignon rose), antique cépage quasiment disparu avec la crise du Phylloxera, un vin terriblement attachant au bouquet mémorable qui entremêle l'épice (gingembre) au floral.

Eric Chevalier - Domaine de L'Aujardière - 44310 Saint-Philbert-de-Grand-Lieu

J'espère que nous passerons tous une excellente journée et que le temps sera au rendez-vous pour notre plus grand plaisir.

DONC:

Rendez-vous jeudi 18 juin 2015 à la Fromagerie Beillevaire à Machecoul à 10 heures précises.

FROMAGERIE BEILLEVAIRE

Rue Denis Papin

ZI La Seiglerie

44270 MACHECOUL

Les inscriptions seront closes le mercredi soir 10 juin. Le prix de la journée est de 37€ par personne.

Merci de faire parvenir votre règlement **de préférence par virement** à notre trésorier, Gérard Mérel, en support de votre inscription.

Et n'oubliez pas l'appel du 18 Juin : c'est à Machecoul en 2015 !



La fromagerie Beillevaire
Rue Denis Papin, La Seiglerie - B.P. 75
44270 MACHECOUL

Téléphone : 02 40 02 33 98

.../...

La passion d'un métier

L'aventure de la fromagerie Beillevaire commence il y a 30 ans, à Machecoul, au sud de la Loire Atlantique. Agriculteur à ses débuts, comme ses parents, Pascal Beillevaire fait les marchés pour vendre le lait et la crème de la production familiale. Durant les premières vacances, Pascal, accompagné de son épouse Claudine, partent sur les routes de France afin de dénicher les meilleurs fromages de chaque terroir et les proposer à leur clientèle.

La passion fait naître un métier : celui de producteur-fromager. C'est alors qu'ils initient la fromagerie autour des 3 piliers fondateurs.

1 - Producteur - fromager : fabricant au quotidien

Chaque jour, nous collectons le lait cru chaud à température de l'animal dans une quinzaine de fermes se situant à proximité de la fromagerie. Ce procédé est quasiment unique car les contraintes sont fortes. En effet, c'est par deux fois qu'il faut récolter le lait après chaque traite des vaches. Mais le résultat est notre différence : des fabrications avec du lait cru chaud, sans aucun traitement thermique.

La réplique des vérités de terroir que nous revendiquons constamment chaque jour.

Nous fabriquons à la fromagerie multiples produits frais comme le [beurre cru](#), la [crème crue](#), du [fromage frais](#) en tout genre, [yaourts](#), et des laitages ancestraux comme le [riz au lait](#), [œufs au lait](#), [crème brûlée](#) ... Et pour compléter notre gamme, nous fabriquons **6 fromages à technologies différentes** comme le *Machecoulais*, le *Mojette*, le *Brun de noix*, le *Rocher nantais*, le *Secret du couvent* ou encore le *Pont d'Yeu*, fromage de chèvre.

2 - Producteur - fromager : affineur et dénicheur de talents

Aujourd'hui, nous proposons quelque 400 fromages différents, en majorité de tradition fermière et artisanale, sélectionnés pour leur qualité et leur originalité, provenant de l'Hexagone et de nos pays voisins. Des [fromages au lait cru](#) dénichés au cours de voyages, à la rencontre d'agriculteurs, d'artisans passionnés avec lesquels des liens de confiance et d'amitié se sont établis depuis bientôt 30 ans. Ces fromages sont affinés dans nos propres caves à Machecoul et finissent tranquillement leur mûrissement, pour être disponibles au meilleur des saisons et de leur qualité gustative.

3 - Producteur - fromager : marchand de qualité

C'est une équipe de marchands experts qui vous conseille et vous fait voyager à la découverte de ses fromages et de ses producteurs, comme elle le fait pour de grands restaurateurs. Vous pouvez retrouver ces apôtres, défenseurs de terroirs, en boutiques ou sur les marchés, dans les régions des Pays de la Loire, en Bretagne, en Ile de France, ou encore à Londres.

Enfin forte de son histoire, de son expérience, **alliance de modernité et de tradition**, l'aventure continue au travers de la fromagerie Beillevaire qui a la joie d'exercer un métier fabuleux et enrichissant, « *fédérateur de goût et de passion humaine* ».

<http://www.fromagerie-beillevaire.com/boutique/54-repas-tout-fromages.html>

<http://www.breizh-info.com/5928/lactualite-gastronomique/eric-chevalier-lenfant-terrible-du-pays-de-retz/>

<http://fiegris.fr/joomla/>