

Les nouvelles fromageries à Paris

Mis à jour le 15/02/2017 à 10:31



Taka & Vermo, rue du Faubourg Saint-Denis (Paris Xe). *Crédits photo : anis martin*

À l'occasion du Cheeseday, dont la seconde édition aura lieu le 20 février dans la capitale, zoom sur les nouvelles boutiques, nouveaux sites de vente en ligne, soirées événementielles... Paris raffole du fromage et réserve une place de choix aux stars du plateau.

Taka & Vermo

Laure Takahashi & Mathieu Vermorel, alias Taka & Vermo, se sont installés dans la très gourmande rue du Faubourg-Saint-Denis fin 2015. Formés par des peintures (Martine Dubois, Rodolphe Le Meunier, Laurent Dubois), les deux jeunes Parisiens privilégient les fromages fermiers et au lait cru, les méthodes de production traditionnelles et veillent au respect des animaux et à la qualité de leur alimentation. L'affinage est terminé dans une cave au sous-sol, financée grâce au crowdfunding. Après avoir parcouru plus de

10 000 km en France et en Europe à la rencontre de petits producteurs français, italiens, suisses, hollandais et espagnols, ils ont ramené le meilleur du terroir, à découvrir dans leur boutique épurée et lumineuse.

Taka & Vermo. (<https://www.facebook.com/TakaVermo/>) 61, rue du Faubourg-Saint-Denis (Xe). Tél.: 01 48 24 89 29.

Beaufils rive gauche

Et de trois pour la fromagerie Beaufils! Après Belleville (XXe) et Cadet (IXe), le fromager affineur Christophe Lesoin a ouvert rive gauche, du côté de Plaisance, en septembre dernier. On y retrouve les mêmes cheddars, stilton et autres stichelton top qualité en provenance de Neal's Yard Dairy (Londres), mais aussi une très belle sélection italienne, espagnole, hollandaise, suisse, grecque et américaine. L'Hexagone n'est pas en reste, avec des fromages de vache, chèvre et brebis sélectionnés en direct avec les producteurs et placés dans les caves d'affinage de la fromagerie. Notons enfin, parmi les préparations phares de la maison, le fontainebleau, le brie à la truffe, le camembert au calva, le stichelton au porto, la tomme de Savoie houblonnée à la bière de la Goutte d'Or (XVIIIe) ou le «LSD», du Lancashire marié à du stilton grâce à de la Damson paste (pâte de quetsche).

Fromageire Beaufils. (<http://www.fromagerie-beaufils.com/>) 100, rue Raymond-Losserand (XIVe). Tél.: 01 45 40 59 71.

Saisons

Dans sa «fine épicerie fromagère» au look rétro, inaugurée en novembre dernier dans un quartier des Halles en plein renouveau gourmand, Mariette, ancienne banquière, et son époux Frédéric présentent les fromages au lait cru, les vins et charcuteries ramenés à l'issue d'un tour de France d'exploitations à taille humaine, respectueuses de l'environnement. À découvrir notamment, le vieux cassant au caramel beurre salé à la fleur de sel de Guérande, le camembert à la bière, la perle de brebis, la tomme de chèvre à l'hydromel ou les différentes raclettes (à la truffe, au riesling, aux oignons, fumées, à la bière, de brebis, de chèvre). Il est possible de déguster sur place.

Saisons. (<https://www.facebook.com/SaisonsParis/>) 30, rue du Grenier-Saint-Lazare (IIIe). Tél.: 01 81 29 47 52.

Charlicot



Charlicot (XIe).

Même pas un an d'existence pour l'autoproclamé «appartement fromagerie & crèmerie» moderne et convivial de Charlène Bouy, situé au cœur du quartier Saint-Ambroise. Après avoir travaillé dans la finance puis dix ans sur les marchés, celle que ses amis surnomment Charlicot a mis le cap sur sa propre boutique où, pour accompagner 70 fromages sourcés avec soin, elle propose épicerie fine, vins et bières artisanales brassées par les voisins Bap Bap. Des «afterworks» entre collègues ou entre amis peuvent être organisés sur place, sur réservation.

Charlicot. (<https://www.facebook.com/charlicotfromagerie/>) 6, rue de la Folie-Méricourt (XIe).
Tél.: 01 58 30 96 32.

Maison Plisson

Mai 2015. C'était il y a un peu moins de deux ans, Delphine Plisson (<http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2015/06/09/30004-20150609ARTFIG00022-delphine-plisson-ses-adresses-dans-le-marais.php>) réalisait son rêve de mini-marché-épicerie fine-café-boulangerie, le tout réuni sur 500 m², en lisière du Marais. Deux parrains de marque pour les fonts baptismaux (Yves Camdeborde et Bruno Doucet) et, aux manettes, des pros comme Benoît Castel à la boulange et Ludovic Galfione-Garetta aux fromages. Celui-ci, garde et juré à la Guilde internationale des fromagers, chevalier de la Confrérie du taste-fromage, vient de participer au Concours national des fromagers, dans le cadre du Sirha de Lyon. Il prépare aussi celui de MOF (Meilleur Ouvrier de France) 2017, tout en peaufinant ses sélections de fromages, beurrés et crèmes, que l'on peut déguster sur place, en petites assiettes, côté resto.

Maison Plisson. (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots--brasseries--auberges/l-r250174-la-maison-plisson/static/>) 93, boulevard Beaumarchais (IIIe).

Et aussi. La fromagerie Riondet (<https://www.facebook.com/fromagerieriondet/>) (XXe) se dédouble aux abords de la place de Nation. Des plats faits maison (raclette, tartiflette en ce moment) y sont disponibles à emporter. 25, rue Énard (XIIe). Tél.: 09 83 32 36 70.

La Crémerie Royale

Assez innovant sur le créneau des «cheese boxes» (celle des Nouveaux Fromagers (<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2014/01/10/30005-20140110ARTFIG00487-fromages-tres-recommandes.php>), créée début 2014 par deux jeunes diplômés d'école de commerce, avait inauguré la série), ce site de livraison à domicile fait dans le fromage haut de gamme. Et, particularité, propose une sélection de produits de saison pour une dégustation optimale. Ainsi, la box d'hiver (disponible jusqu'au 31 mars) contient un reblochon de Savoie AOP (500 g), une tomme d'Abondance fermière (250 g), un beaufort (250 g), un comté 15 mois d'affinage (250 g) et un mont d'or AOP (500 g), soigneusement choisis par le maître affineur Gilles Cénéri. Au printemps, les chèvres, pont-l'évêque et autres camemberts prendront le relais.

Box 7 fromages: 49€. www.lacremerieroyale.fr (<https://www.lacremerieroyale.fr/>)

Tentation Fromage

Là encore, un trio de jeunes passionnés de produits du terroir s'est mis en tête de «digitaliser le monde du fromage». Plus simplement, de faciliter les échanges entre fromagers et consommateurs, via un service en ligne. D'où cette start-up qui, avec des fromageries partenaires, propose des offres de livraisons diversifiées: service drive, coursiers en deux roues sur Paris, voire expéditions dans 6 pays d'Europe par transport en emballages isothermes. Et, bien sûr, un système d'abonnement aux différentes boxes (fromages, fromages-vin, fromage-vin-charcuterie) pour un mois et plus si affinités. Leur engagement? Appliquer en ligne les prix d'une fromagerie classique.

Abonnement box à partir de 18,90€ par mois. www.tentationfromage.fr (<http://www.tentationfromage.fr/>)

La Ligue des Fromagers Extraordinaires



La Ligue des Fromagers Extraordinaires.

Ils sont une douzaine de copains, dont certains MOF, bien décidés à dépoussiérer l'image du frometon par le biais d'événements décalés et bon enfant. «On respecte le produit de façon joyeuse», explique Ludovic Bisot, patron de Tout un Fromage (Rambouillet) et porte-parole de ce mouvement paré de capes et masques de superhéros, qui réunit depuis 18 mois des fromagers situés en région parisienne (Théo Michel - associé de Laurent Dubois -, Manu Gault) et dans toute la France. Depuis leur soirée inaugurale au Quai d'Orsay, sur invitation de Laurent Fabius, la Ligue a participé à la «Fromage Fashion Week» et s'est envolée à New York pour promouvoir les bonnes pâtes *frenchies*. Leur calendrier 2017 sera à suivre sur [leur page Facebook \(https://www.facebook.com/La-Ligue-des-Fromagers-Extraordinaires-758526247609537/?ref=page_internal\)](https://www.facebook.com/La-Ligue-des-Fromagers-Extraordinaires-758526247609537/?ref=page_internal).

Cheeseday, deuxième!

Fort du succès d'une première édition qui a rassemblé 34 exposants et plus de 2000 visiteurs, le Cheeseday revient le 20 février 2017 dans les salons de l'hôtel Intercontinental. Les visiteurs pourront découvrir plus de 200 fromages français, italiens et lituaniens, mais aussi une cinquantaine de grands vins et spiritueux. En plus des dégustations de brie, morbier, comté, bleu, chèvres, mozzarella et autre scamorza, Juan Arbelaez, le bouillonnant chef du [Nubé \(http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10127652--nube-a-l-hotel-marignan/static/\)](http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10127652--nube-a-l-hotel-marignan/static/) (Ville), préparera des bouchées autour du saint-agur tandis que la Milk Factory, laboratoire de création des produits laitiers, proposera une masterclass sur le thème «plaisir et santé» avec la Ligue des fromagers extraordinaires. Après l'événement, la «cheesemania» se prolongera du 21 au 26 février dans une douzaine d'établissements partenaires, qui mettront les bonnes pâtes à l'honneur sur leurs tables, de Christian Le Squer à Guy Savoy, en passant par Hugo Desnoyer, Jean-Pierre Vigato et Mathieu Pacaud.

1, rue Auber (IXe). Billet journée (11 h-18 h): 20€. Billet soirée (18 h-22 h): 25€. Programme et réservation sur www.cheeseday.fr (<http://www.cheeseday.fr/>)

Les Français et le fromage



Le camembert fait partie des 5 fromages préférés des Français. Crédits photo : 132618719/nesavinov - Fotolia

8 Français sur 10 consomment du fromage au moins une fois par semaine, et 1 Français sur 2 en consomme très régulièrement.

La France est le 2e pays producteur européen de fromage derrière l'Allemagne, et le 2e pays consommateur au monde derrière la Grèce.

Les ménages français achètent 26,7 kg de fromage par an et par habitant, pour un budget annuel moyen par ménage de 270€ (2015).

Les 5 variétés les plus consommées sont:

- l'emmental ;
- le camembert ;
- le coulommiers ;
- la raclette ;
- le comté.

Source: Centre national interprofessionnel de l'économie laitière.

LIRE AUSSI

[Les 6 fromagères stars de Paris \(http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/15/30004-20170215ARTFIG00053-les-6-fromageres-stars-de-paris.php\)](http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/15/30004-20170215ARTFIG00053-les-6-fromageres-stars-de-paris.php)

[Les accords fromages - café, thé et bière \(http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/15/30004-20170215ARTFIG00048-les-accords-fromages-cafe-the-et-biere.php\)](http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/15/30004-20170215ARTFIG00048-les-accords-fromages-cafe-the-et-biere.php)

[Du gouda et de l'édam dans l'art \(http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/15/30004-20170215ARTFIG00042-du-gouda-et-de-l-edam-dans-l-art.php\)](http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/15/30004-20170215ARTFIG00042-du-gouda-et-de-l-edam-dans-l-art.php)

[LE CONTRE-POINT DE NICOLAS D'ESTIENNE D'ORVES - Traité de fromagologie \(http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/15/30004-20170215ARTFIG00034-traite-de-fromagologie.php\)](http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/15/30004-20170215ARTFIG00034-traite-de-fromagologie.php)



Alice Bosio



Colette Monsat