

## « Fabricant aveyronnais, recherche détaillants parisiens ! »



La toute jeune Fromagerie des Bastides, fondée début 2012 en Aveyron, cherche à développer sa clientèle de crémiers-fromagers, notamment en région parisienne. Rody et Michel Esteban, ses gérants, fabriquent trois fromages de brebis à partir du lait d'un éleveur « *sélectionné pour le soin qu'il porte à l'alimentation de ses Lacaunes* » : chez lui, pas d'ensilage, ni d'alimentation enrubannée, les brebis sont nourries au pâturage et aux fourrages locaux (luzerne). Le *Savignac* est un fromage à pâte molle au lait cru, sa croûte blanche est légèrement fleurie. Moulé à la louche, il est salé manuellement. « *C'est un fromage doux, onctueux, avec des notes de garrigues, plat et rond dans sa forme traditionnelle* », indique Rody Esteban. Le *Savignac* a obtenu fin 2012 une médaille d'or aux *World Cheese Awards*. La *Tomette des Consuls*, pâte pressée non cuite à croûte lavée rouge orangée, affiche « *une pâte souple et lisse sous la lame de coupe* ». Enfin, le *Bastidou*, pâte molle à croûte fleurie, moulé à la louche lui aussi, est un produit « *charpenté, charnu, long en bouche, fondant avec des saveurs de noisettes et de crème* ».

Contact : [www.lafromageriedesbastides.com](http://www.lafromageriedesbastides.com)