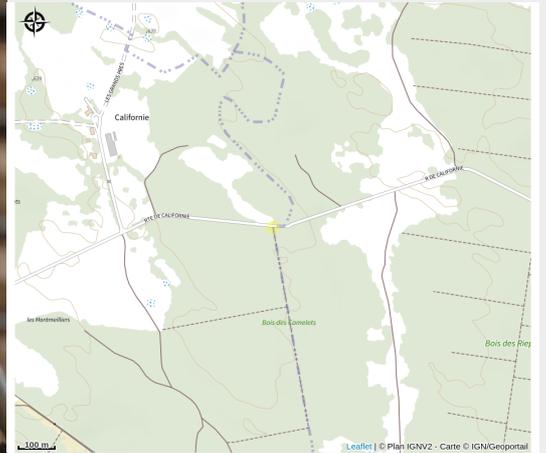


SAS Fromagerie des Grands Prés

Champagnole Nozeroy Jura



Crédit photo : Pages 26 à 31 Itinéraire gourmand - Fromagerie des grands prés (20) (Fromagerie des Grands Prés)

Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

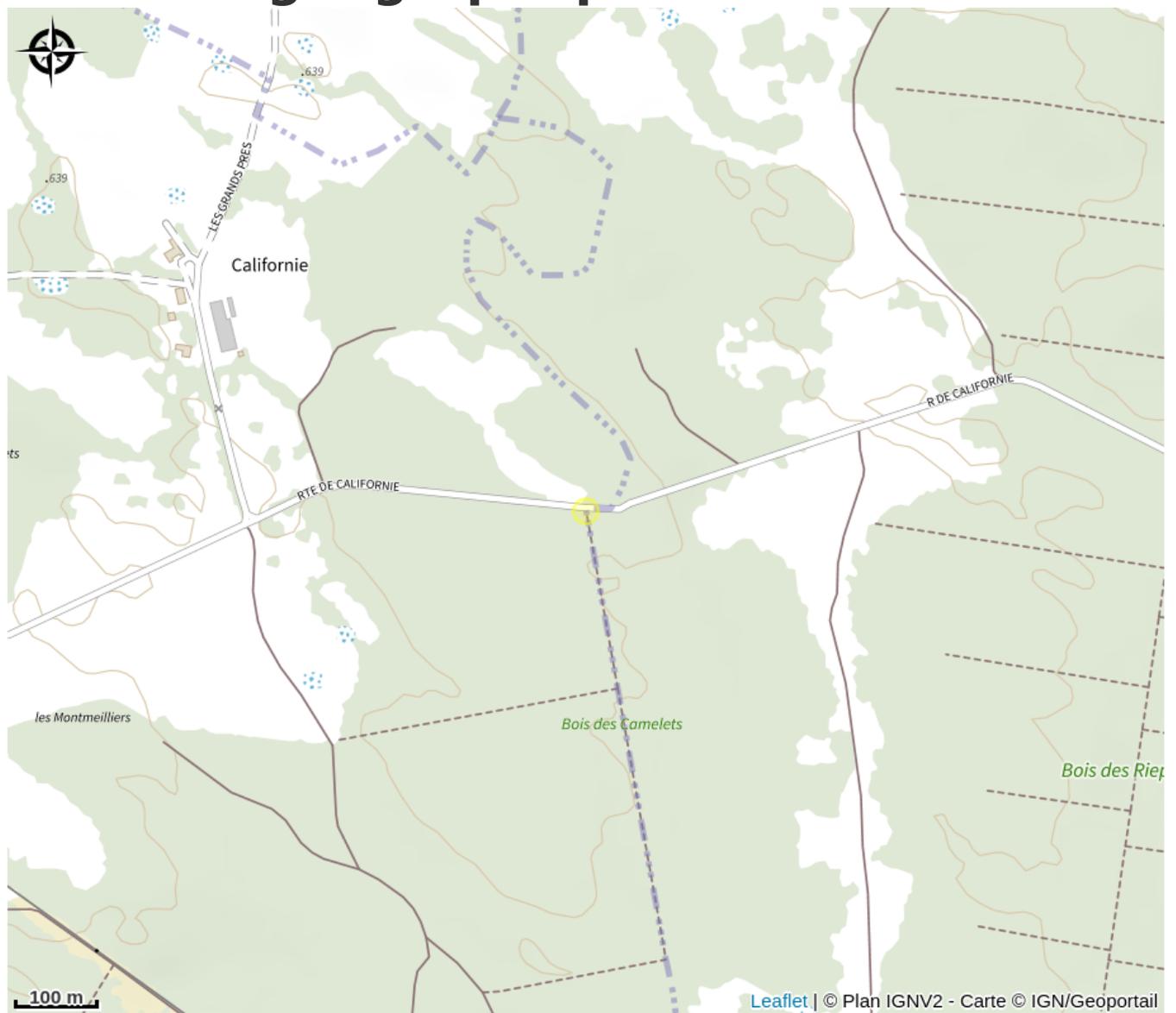
C'est en 2002 que Pierre-Alain Rousseau donne naissance à une nouvelle spécialité fromagère en créant « Le Petit Mournier », un délicieux fromage fermier au lait thermisé et à pâte molle, crémeuse à souhait.

Dans l'exploitation voisine, qui rassemble 100 vaches laitières, on produit 700 000 litres de lait par an dont 190 000 sont utilisés pour la fabrication du « Petit Mournier ». Les vaches sont entièrement nourries à l'herbe, au foin, à l'enrubannage et au regain garantissant ainsi la qualité de ce petit fromage rond à la croûte frottée et légèrement orangée dont Pierre-Alain a élaboré secrètement la recette dans son atelier ! Le lait utilisé est mûri pendant une heure, il est aussi présuré pour former le caillé avant d'être découpé en cubes et brassé à la main. Après 5 heures de moulages, il est salé et affiné en cave par les 3 salariés de l'entreprise pour une quinzaine de jours.

C'est ainsi que Pierre-Alain a développé « Le Petit Mournier » il y a presque vingt ans et, durant toutes ces années, ce dernier a su devenir un incontournable de la région en se faisant une place de choix à la table des jurassiens ! Pas moins de 75 000 « Petits Mourniers » sont commercialisés chaque année dans les nombreux points de vente de la région. Le fromager propose deux variantes à découvrir selon les goûts : nature ou aux graines de fénugrec - qui apportent un subtil mais succulent petit goût de noix à cette spécialité fromagère... À déguster froid sur du pain, en toast ou chaud dans des gratins....

Suite à ce succès, la fromagerie a également créée dans un deuxième temps, il y a environ 7 ans, la tomme « Juradélice » pour laquelle 480 000 litres de lait sont utilisés chaque année. Il s'agit d'un fromage à pâte pressée non cuite, affinée 5 à 6 semaines et également déclinée en plusieurs saveurs : nature, aux graines de fénugrec ou à l'ail des ours... Tout un régal !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

15 route de Californie
39300 MONTROND