



Nous sortons des sentiers battus pour dénicher nous-mêmes nos spécialités fromagères au lait de vache, de chèvre et de brebis. Nous traitons directement avec tous nos producteurs qui sont créatifs et passionnés. Le pèlerinage annuel dans nos campagnes est un moment de vie important de la fromagerie.

Découvrez ce reportage chez la famille Guillet, à Pussigny, en Indre-et-Loire, où Dominique et Marie-Thérèse fabriquent de magnifiques fromages biologiques, comme le Sainte Maure, le Pussigny et le Marbré, depuis 1998. Il y aurait tellement de choses à dire sur Marie-Thérèse, Dominique et leur travail. Tout d'abord leurs chèvres «chouchoutées», pas moins de 8 races afin de créer un mélange de lait extraordinaire, une imagination débordante, un savoir-faire indéniable, ...

Bref, du «Guillet» : synonyme d'excellence, une pâte fondante, bien structurée, des arômes

caprins d'une grande élégance qui se révèlent au fur et à mesure de l'affinage.



[Cliquez sur l'image pour lancer la vidéo](#)