

La dernière création du jeune fromager va être jugée au salon de l'Agriculture

Loïc Chourré et ses fromages venus tout droit du col du Soulor



La dernière création du jeune fromager va être jugée au salon de l'Agriculture

Si les marchés de plein vent restent aussi fréquentés, c'est avant tout parce que c'est l'occasion d'y rencontrer encore des artisans authentiques. Du côté des métiers de bouche, primeurs, bouchers, charcutiers, poissonniers, fromagers, etc ont leur clientèle attirée. On fait la queue devant leur étal, un moyen infaillible pour attirer de nouveaux acheteurs. Souvent c'est l'occasion de goûter de nouveaux produits qu'ils ont découvert ou de nouvelles spécialités qu'ils ont mises au point.

Fidèle à son emplacement, place Carnot, près de la Fontaine, depuis 13 ans, Loïc Chourré propose principalement des fromages venus tout droit de la vallée de l'Ouzou et du Col du Soulor, apports des bergers du coin et qu'il affine ensuite pendant 5 mois à 1 an, dans ses caves. Directement du producteur aux consommateurs même s'il vend aussi un peu de crèmerie et les classiques de base que sont Roquefort, Emmental, Camembert et Brie. Aussi sur son stand, on trouve du vache, du brebis, du chèvre, du mixte, avec tous les degrés de saveurs liées au temps d'affinage et allant du très jeune au vraiment vieux particulièrement corsé. Pas question d'acheter à l'aveugle car avant de faire son choix on est invité à tester le produit: texture, goût, etc !

Loïc aime bien proposer aussi de nouveaux produits issus de ses « recettes » personnelles après des mois d'essais. Après avoir mis au point un bleu de vache, il s'est lancé dans une adaptation de reblochon « made in Pyrénées », parsemé de pétales de fleurs des forêts : bleuets, fraisiers, roses, trigonnelles aux vertus digestives, récoltées par des herboristes professionnels afin d'en assurer la traçabilité. Un vrai succès mais cela ne suffisait pas ! Sa dernière création, après trois mois de recherches, une version à l'ail des ours qu'il a fait généreusement goûter à sa clientèle dont il recherchait l'avis et qu'il présentera en concours au prochain salon de l'Agriculture. Il a même innové avec une présentation inédite. Les échantillons prélevés dans ses caves, selon les statuts du concours par les agents assermentés vont prendre la route de Paris. On croise les doigts !



IMG_20250124_120251(1) (Copier).jpg