

L'Hebdo **franchois** des **Cantons**

2^{ème} cahier de l'édition du
jeudi 1^{er} novembre 2012

La Fromagerie des Bastides en plein essor

En quelques mois d'existence seulement la Fromagerie des Bastides s'est fait un nom synonyme de qualité et de gastronomie. Créée en 2011, mais vraiment en service depuis janvier 2012, cette fromagerie implantée à la zone artisanale de la Glèbe est en plein développement grâce au succès de ses produits originaux au lait de brebis. Michel Esteban et son épouse Rodi se font un point d'honneur à mettre au point des recettes originales qui sont un véritable festival pour les papilles. Le Savignac est un fromage à pâte molle au lait de brebis s'apparentant au célèbre Pèrail. La Tommette des Consuls est une pâte pressée non cuite dont la production qui n'a démarré qu'au mois de juin décolle en flèche tout comme la commercialisation de sa grande sœur la tomme de brebis au lait cru qui se trouve sur les tables des meilleurs restaurants gastronomiques de la région ville-franchoise. **Bref un succès fulgurant qui va encore se confirmer**



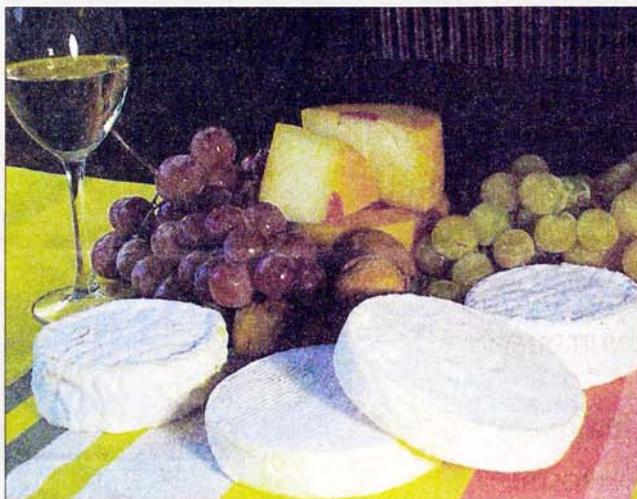
Michel Esteban présentant les produits de sa fromagerie.

avec l'entrée de la fromagerie des bastides sur un nouveau

marché. « depuis le mois d'octobre nous sommes certifiés bio ce qui nous permet de décliner toute notre gamme sous ce label de qualité » explique Michel Esteban. De quoi gonfler le carnet de commandes déjà bien étoffé puisque la fromagerie arrive à fournir (avec deux personnes seulement) 120 kg de fromage par mois. « L'objectif est d'atteindre d'ici trois ans la tonne par mois et d'embaucher deux salariés » annonce ce chef d'entreprise au parcours atypique. Michel était en effet ingénieur en électronique occupant un poste de cadre pour un gros équipementier du secteur de l'aéronautique. Son épouse Rodi travaillait aussi dans le même secteur en tant qu'assistante

commerciale. Une fois à la retraite, ils se sont installés à Savignac où ils venaient régulièrement passer des vacances. Amateurs de bonnes choses, ils n'ont pas tardé à s'intéresser à la fabrication du fromage et à concevoir un projet qui a conduit Michel à s'inscrire à l'école nationale d'industrie laitière (ENIL) où il s'est plus particulièrement formé à la fabrication des produits fermiers. **Après l'obtention d'un agrément européen, il a créé cette fromagerie ultramoderne** (comprenant 3 salles d'affinage, une chambre froide, une salle de fabrication, une salle de lavage et un espace de réception et expédition) où il a développé ses propres produits tous à base de lait de brebis. « Je suis originaire du pays basque qui est l'autre pays du brebis » déclare-t-il avec humour. En tout cas le mariage de ces deux savoir-faire a du bon comme pourront le constater tous ceux qui goûteront les produits de la Fromagerie des Bastides qui trouvent leurs débouchés sur les marchés de Rungis et Bordeaux et localement à la fromagerie « chez Ludo » (rue Montlauzeur) ou encore au rayon des spécialités fromagères régionales d'Hyper U.

E.L.



Une gamme savoureuse de fromages de terroir au lait de brebis.



Chaque étape de la fabrication est exécutée dans les règles strictes.