



UNE SEMAINE... A VILLEFRANCHE

2 < JEUDI 6 DÉCEMBRE 2012

Le Villefrancois

Le Savignac meilleur fromage du monde !

La médaille d'or du meilleur fromage à pâte molle croute fleurie au lait de Brebis vient d'être décernée au Savignac qui est le produit phare de la Fromagerie des Bastides installée sur la zone artisanale de la Glèbe. C'est lors des world cheese awards 2012 se déroulant en Angleterre le mercredi 28 novembre, que ce délicieux fromage a remporté tous les suffrages et ainsi reçu une consécration mondiale dans un concours où des centaines de fromages de tous les pays du monde étaient en lice.

Michel Esteban et son épouse Rody ne cachent pas leur satisfaction mais également leur surprise car il s'agissait de leur première participation à un tel concours avec, qui plus est, un fromage n'étant commercialisé que depuis un an par cette toute jeune fromagerie créée au début de l'année et dont le Villefrancois avait eu l'occasion de souligner le dynamisme dans un article paru au mois d'octobre. C'est par le biais d'une re-



Michel Esteban présentant le Savignac médaillé d'or aux World Cheese Awards 2012 consacrant ce fromage comme le meilleur de sa catégorie.

vue professionnelle « Profession fromager » que le couple a découvert ce concours organisé par « The guild of fine food » et décidé d'y participer en remplissant un formulaire suivi de l'expédition en Angleterre de plusieurs Savignac. Le 30 novembre en se rendant sur le site www.finefoundworld.co.uk Rody a poussé un grand cri de joie qui a aussitôt été partagé par Michel à la vue de la proclamation des résultats consacrant Le Savignac. Autant dire que les produits de la Fromagerie des

bastides, dont la remarquable qualité avait déjà fait la conquête des meilleures tables gastronomiques de la région, vont avec une telle notoriété rapidement achever de faire leur entrée dans la liste des fleurons de l'artisanat aveyronnais.

Le développement fulgurant de la Fromagerie des Bastides dont on peut localement trouver les produits « Chez Ludo », à la boucherie Batut, au rayon régional d'Hyper U ou encore aux Délices du pain à Villeneuve, pourrait encore connaître une accélération dont la seule limite sera la capacité de production de cette petite entreprise s'appuyant sur un approvisionnement laitier local.

Raison de plus (tant que les consommateurs du monde entier ne se sont pas encore rués sur le Savignac et ses petits frères) pour les inscrire au menu de nos fêtes.

E.L.
Fromagerie des Bastides 05 65 81 49 07
mail : m.esteban@lafromageriedesbastides.com
www.lafromageriedesbastides.com

Michel Esteban présentant le Savignac médaillé d'or aux World Cheese Awards 2012 consacrant ce fromage comme le meilleur de sa catégorie

La médaille d'or du meilleur fromage à pâte molle croute fleurie au lait de Brebis vient d'être décernée au Savignac qui est le produit phare de la Fromagerie des Bastides Installée sur la zone artisanale de la Glèbe. C'est lors des World Cheese Awards 2012 se déroulant en Angleterre le mercredi 28 novembre que ce délicieux fromage a remporté tous les suffrages et ainsi reçu une consécration mondiale dans un concours où des centaines de fromages de tous les pays du monde étaient en lice.

Michel Esteban et son épouse Rody ne cachent pas leur satisfaction mais également leur surprise car, il s'agissait de leur première participation à un tel concours avec, qui plus est un fromage n'étant commercialisé que depuis un an par cette toute jeune fromagerie créée au début de l'année et dont le Villefrancois avait eu l'occasion de souligner le dynamisme dans un article paru au mois d'octobre. C'est par le biais d'une revue professionnelle « profession fromager » ce concours organisé par *The guild of fine food* et décidé d'y participer en remplissant un formulaire suivi de l'expédition en Angleterre de plusieurs Savignac.

Le 30 novembre en se rendant sur le site www.finefoundworld.co.uk Rody a poussé un grand cri de joie qui a aussitôt été partagé par Michel à la vue de la proclamation des résultats consacrant Le Savignac. Autant dire que les produits de la Fromagerie des Bastides dont la remarquable qualité avait déjà fait la conquête des meilleures tables gastronomiques de la région vont avec une telle notoriété rapidement achever de faire leur entrée dans la liste des fleurons de l'artisanat aveyronnais.

Le développement fulgurant de la Fromagerie des Bastides dont on peut localement trouver les produits - Chez Ludo - , à la boucherie Batut au rayon régional d'Hyper U ou encore aux Délices du pain à Villeneuve pourrait encore connaître une accélération dont la seule limite sera la capacité de production de cette petite entreprise s'appuyant sur un approvisionnement laitier local. Raison de plus (tant que les consommateurs du monde entier ne se sont pas encore rués sur le Savignac et ses petits frères) pour les inscrire au menu de nos fêtes.

E.L. – le Villefrancois 6 décembre 2012