

Fromagerie du Cannet. Une nouvelle boutique Mons



Depuis pratiquement un mois, Philippe Caillouet a troqué son costume cravate de directeur de restaurant "La Palme d'Or" à Cannes contre une blouse de fromager.

En ouverture : Philippe Caillouet

OUVERTURE. Dans ce nouvel univers qu'il connaît parfaitement, ce meilleur ouvrier de France arts de la table et du service, s'appliquera à vous transmettre un maximum de conseils pratiques pour choisir, consommer et conserver les fromages, qui proviennent de productions fermières ou artisanales. Saison oblige, il ne manquera pas de vous proposer des fromages de chèvre, qui effectuent leur grand retour, en provenance de nombreuses régions, notamment de Provence, avec la bûchette de Manon, une fabrication fermière au lait cru de chèvre de la race Rove, le banon fermier AOP et son cousin, la tomme du pèbre d'aï. Sans oublier les fromages à pâte molle, à croûte fleurie ou lavée, à pâte pressée non cuite et les fromages d'alpage à pâte dure (comté, beaufort...). Il ne manquera pas de vous parler du tunnel ferroviaire de la Collonge à Ambierle, réhabilité en une cave d'affinage des plus modernes et où sont bichonnées les grosses pièces, "pour un résultat exceptionnel". Sur place, vous pouvez opter pour l'ardoise du fromager, un assortiment de 4 fromages avec un verre de vin (10€) ou composer vous même votre plateau, choisir votre vin et déguster le tout dans la boutique.



• Fromagerie du Cannet
1, rue de Cannes 06110 Le Cannet
Tél. (0)4 93 69 10 96

lecannet@mons-fromagerie.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h, dimanche et lundi de 8h à 13h.
Parking Val d'Azur face à la boutique

(photos Gérard Bernar)