

delicious

HERVÉ
MONS
fromager - affineur



Hervé Mons

DE L'HERBE AU FROMAGE !

Tel est le message de la maison Mons, fournisseur de fromages affinés, au comptoir des fromages à la Belle Etoile.



CACTUS

CRÉEZ LA SURPRISE AVEC DES FROMAGES D'EXCEPTION...

Amateurs de fromages, passionnés, ou vous, qui êtes à la recherche de saveurs vraies et de produits d'exception, ne pouvez manquer de vous arrêter au comptoir de la fromagerie de la Belle Etoile !

Sur quatre mètres, en provenance directe des caves d'affinage et des producteurs d'Hervé Mons, sont exposés les meilleurs fromages affinés de France, en compagnie d'un assortiment de fromages affinés de Suisse et d'Italie ! Hervé Mons, fromager-affineur de renommée internationale, travaillant avec les plus grandes maisons, nous offre le privilège de distribuer ses précieux fromages... désormais sur vos tables !

HERVÉ MONS, SON CHEMIN, SA PHILOSOPHIE !

Hervé Mons, fils de commerçants fromagers à Roanne, vit la passion de ce métier depuis toujours. Rapidement, devenu meilleur ouvrier de France, il parcourt la France à la recherche des meilleurs produits laitiers. Il s'adjoint des producteurs qui travaillent de manière traditionnelle, avec le respect du savoir-faire ancestral. Ce sont ces produits qu'il affine dans ses caves d'affinage avec une attitude toujours rigoureuse et respectueuse du produit. Voilà pourquoi les fromages affinés signés Hervé Mons sont servis sur les plus grandes tables à travers le monde.

L'AFFINAGE - UNE MYSTÉRIEUSE TRANSFORMATION ...

Les fromages sélectionnés auprès des producteurs sont acheminés à la cave d'affinage où ils vont subir toutes les opérations d'affinage quotidiennes ou hebdomadaires (lavage, brossage, retournement, grattage...) pendant des durées de quelques semaines jusqu'à deux ans et plus pour les Beaufort. Le but est d'affiner des fromages d'exception très souvent sous AOC et représentatifs des différentes régions de France.

UN PLATEAU DE FROMAGES À VOS GOÛTS !

Au comptoir des fromages La Belle Etoile, entre 50 et 60 fromages affinés Hervé Mons vous sont désormais proposés. Ainsi, il vous est possible d'accéder à ces remarquables fromages affinés. Une véritable exclusivité dans la grande distribution !



INTERVIEW AVEC NOTRE ÉQUIPE DE VENTE DU RAYON FROMAGERIE À LA BELLE ÉTOILE

Comment a réagi notre clientèle à ce tout nouvel assortiment ?

Certains clients ne connaissaient pas du tout les fromages affinés, nous les avons encouragés à déguster et selon leurs goûts, ils ont ensuite tenté l'expérience. Et bien sûr, ils reviennent ! D'autres sont ravis d'enfin trouver tout cet assortiment de fromages qu'ils recherchent chez Cactus !

Comment faire son choix parmi ces fromages ?

La palette des goûts de ces fromages artisanaux est très vaste. Nous avons reçu plusieurs formations sur place à Rouanne et dans les caves d'affinage d'Hervé Mons. Nous avons participé à des dégustations, écouté avec grand intérêt toutes les histoires autour de ces fromages, il nous est donc plus facile de les faire découvrir à nos clients. Nous proposons des dégustations. Très souvent, ils fondent complètement de plaisir !

Quelles sont les particularités des fromages affinés ?

Ils sont proposés à leur parfaite maturité, au meilleur moment de leur forme et de leur saveur. Notre comp-

toir, au taux d'humidité contrôlé, est d'ailleurs conçu pour leur permettre de poursuivre leur évolution. Ce sont des produits artisanaux, leur production suit le cours des saisons. Aussi, si l'une ou l'autre variété n'est pas en rayon, c'est simplement que l'affinage n'étant pas terminé, le fromage est momentanément en rupture. Le principal est que le client le reçoit quand sa saveur est à son apogée !

Quels conseils donneriez-vous aux personnes intéressées par ce nouveau choix de fromages ?

Qu'elles se rendent à notre rayon fromagerie, dégustent quelques variétés ; la gamme comprend une cinquantaine de fromages. Nous leur proposerons un petit plateau afin qu'elles poursuivent la dégustation chez elles, avec un bon vin et quelques confitures ou miels disposés au rayon et qui subliment les fromages. **Nous sommes à leur service pour réaliser des plateaux sur mesure pour toutes les occasions !**



Eric Heck et Corinne Bauer, nos fromagers. Conjointement, ils sont quatre à avoir bénéficié d'un véritable stage formatif chez Hervé Mons, Monique Kuc et Charles Kulinski compétent cette équipe, à votre service !

LES FROMAGES AFFINÉS D'HERVÉ MONS SONT VRAIMENT DIFFÉRENTS, CE SONT DES MERVEILLES À DÉGUSTER POUR LE PLAISIR ET POUR DES MOMENTS GASTRONOMIQUES.



Commandez dès aujourd'hui votre plateau de fromage

Cactus