

PORTRAIT

« ICI LE COMTÉ, ON L'AIME SANS COMPTER... DU CHAMP À L'ASSIETTE ! »



La fromagerie où travaille Pascal se trouve à Desnes, plein cœur du village, à moins d'un kilomètre de la nouvelle base de loisirs entre Bresse et Vignoble.

« Ici on fabrique le Comté, du plus jeune au plus vieux, sans oublier notre beurre et notre fromage blanc, toutes des spécialités qui font notre renommée. Attachés aux produits du terroir, nous proposons également une large gamme de spécialités régionales. »

La fromagerie compte aujourd'hui bientôt dix exploitations pour travailler 3 900 000 litres de lait produits par des vaches Montbéliardes et Simmentals. Tout ce litrage sera transformé en Comté, beurre et fromage blanc.

Les meules de Comté sont affinées par la Société Rivoire et Jacquemin à Montmorot. On reste dans le local !

« On connaît tous ici l'alliance Comté – Vin Jaune. Mais c'est l'Incontournable de la région, que l'on peut servir de l'apéritif au dessert, froid ou chaud, solide ou liquide, nature ou transformé. Ma préférence à moi... un petit bout de Comté avec une noisette de beurre cru sur un morceau de pain frais ! »

PASCAL

**56 ans, maître-fromager depuis 40 ans !
DESNES**

À l'âge de 14 ans, je me suis dit « un jour, je serai fromager ! ». Je baigne dedans depuis mon plus jeune âge, avec l'aide de mon entourage familial et des fromageries qui m'étaient toujours ouvertes ! Mon rêve s'est concrétisé après avoir réalisé un apprentissage et un Brevet Professionnel en Laiterie. À l'âge de 24 ans, j'ai eu ma première gérance de coopérative. Et me voilà trente-trois ans plus tard, toujours aussi passionné, à Desnes !

