

## SAINT-JUST-SAINTE-RAMBERT

# La Fourmette de la Jasserie est née

**Soucieux de valoriser les produits du terroir, le fromager pontrambertois, Roland Giaume, a créé un produit de qualité élégamment emballé, idéal pour offrir en cadeau.**

Les amateurs de fromage, et ceux qui affectionnent tout particulièrement la Fourme de Montbrison, ont depuis peu un nouveau produit à mettre sur leurs tables ou dans leurs paniers cadeau. En collaboration avec la ferme du Grand Pré de Roche-en-Forez (productrice de Fourme de Montbrison Fermière), Roland Giaume, de la Jasserie Saint-André, vient de créer une pièce exceptionnelle. Il s'agit d'une fourmette élaborée à l'identique comme sa grande sœur, baptisée la Fourmette de la Jasserie.

## « Coupée, la fourme est inesthétique »

« Bon nombre de mes clients souhaitaient amener de la Fourme de Montbrison à leur famille et amis, mais une pièce entière était trop chère et coupée, elle était inesthétique. C'est comme ça que l'idée de concevoir ce petit format m'a semblé évidente », confie Roland Giaume, qui a alors contacté la famille

Masson de la ferme du Grand Pré.

Le lait cru entier de cette nouvelle fourmette provient du troupeau de la ferme de Roche, une trentaine de vaches dont le produit de la traite était déjà destiné à la fabrication de ce fromage AOP (Appellation d'origine protégée).

## Une pièce de 500 g

La fourmette de la Jasserie pèse environ 500 grammes, ce qui équivaut à un quart de Fourme et pour le moment la production donne pour la fabrication d'une trentaine de pièces par semaine.

Emballée dans une boîte noire et la ferme et la boutique sont présentées d'un côté et de l'autre en élégantes lettres dorées, le prix de lancement de cette fourmette est de 15 euros.

« J'ai imaginé un packaging de luxe pour que notre produit soit idéal pour offrir en cadeau. Il peut intéresser aussi bien les particuliers comme les entreprises, qui peuvent l'insérer dans leurs cadeaux de Noël ou autre, à l'adresse de leurs collaborateurs ou salariés », conclut le fromager.

**De notre correspondante  
Carmen GIRAUDON**



Roland Giaume et sa collaboratrice Justine Jacquet. Photo Progrès/Carmen GIRAUDON

## Le rendez-vous fromager incontournable

Ouverte fin 2008, la Jasserie Saint-André se situe au cœur du quartier commerçant de Saint-Rambert. Après une carrière dans la cuisine, Roland Giaume décide alors de changer sa voie professionnelle et suit une formation chez Hervé et Laurent Mons, créateurs du Caseus Award, l'équivalent fromager du Bocuse d'Or de la restauration.

Sa boutique sans comptoir invite le client à découvrir une large gamme de produits de crèmerie et d'épicerie fine. Le commerçant propose aussi la créa-

tion de plateaux de fromages et plateaux pour l'apéritif élégamment apprêtés, des pièces montées en fromage, des planches et une panoplie de produits (vins, délicatessen...) pour accompagner le fromage. Également, en hiver, le magasin compte un bar à raclette proposant une gamme de 15 ou 20 sortes de fromage.

Jasserie Saint-André, 17 rue Colombet Solle.  
Tél. 04.77.79.89.65.