



Département Export : Interval

Bureau France
1-3 rue Pavlov - Bât. 11
ZAC des Bruyères
78190 Trappes, France
Tél. + 33 (0) 1 34 89 06 02
Fax. + 33 (0) 1 34 89 23 66
contact[at]intervalexport.com

USA Office
C/o Overseas - Miss Diane Sauvage
2200 Fletcher avenue, 3rd Floor
Fort Lee, NJ 07024, USA
Tel : + 1 (201) 585 2157
Fax : + 1 (201) 585 8575
diane[at]intervalexport.com

UK Office (c/o QST)
1 William Gardens
Smallfield, Horley
Surrey RH6 9EN, United Kingdom
Tel + 44 (0) 1737 306 083
Fax. + 44 (0) 8709 749 468
contact[at]intervalexport.com

PRESENTATION

Une laiterie, douze boutiques, une soixantaine de marchés par semaine, une activité de demi-grossiste ... ; implanté dans l'Ouest de la France, à Machecoul, Pascal Beillevaire a créé en l'espace d'une vingtaine d'années, sous son nom, un réseau en plein essor dont les frontières dépassent largement son berceau vendéen.

L'une des originalités de la démarche de cet autodidacte, qui a commencé à travailler à 17 ans, est d'avoir fondé sa croissance sur ses produits « maison » : lait, beurre, crème fraîche, fromage, fromage blanc et yaourts, crèmes dessert. C'est à seulement 6 km de la ferme où il est né que Pascal Beillevaire a installé le site sur lequel sont fabriqués ses produits.

C'est également ici aussi que sont affinés dans ses caves près de 400 fromages délicieux, qu'il a dénichés au cours de ses pérégrinations dans les fermes françaises et européennes.

Agriculteur à ses débuts, comme ses parents, Pascal Beillevaire a vite découvert en faisant les marchés pour vendre le lait et la crème de la production familiale, qu'il était passionné par le métier de commerçant. Il a alors commencé à sillonner la France pour dénicher dans chaque région les meilleurs fromages fermiers, contribuant ainsi à maintenir l'activité dans des régions reculées et à sauvegarder un savoir-faire ancestral. Aujourd'hui 200 producteurs approvisionnent les caves d'affinage de Pascal Beillevaire.

Depuis l'origine, le mot d'ordre reste le même : **qualité avant tout**. Son outil de production répond aux mêmes exigences. L'hygiène des fromages est contrôlée régulièrement dans son laboratoire moderne. Aucun des 10 producteurs de lait avec qui il travaille n'est éloigné de plus de 10km. Grâce à cette proximité, Beillevaire se targue d'utiliser essentiellement du lait cru chaud qu'il collecte matin et soir. Les produits ont ainsi une saveur riche et typée, reconnue par les plus grands chefs tels qu'Alain Ducasse, Pierre Gagnaire et Marc Veyrat qui viennent s'approvisionner chez lui.

Aujourd'hui, l'entreprise réalise un chiffre d'affaires de 17M d'euros et emploie 110 collaborateurs.

Cette réussite est le résultat d'un homme qui a fait du fromage une passion.



LA GAMME BEILLEVAIRE

Plus de 100 produits fabriqués à la fromagerie de Machecoul:

1/ Fromages

- Machecoulais. Petit fromage ovale au lait cru de vache moulé louche, ce caillé lactique à pâte molle et à croûte lavée a un goût de lait de vache et une texture de fromage de chèvre ;
- Mojette. Fromage qui s'inspire de la forme d'un haricot sec qui fait de celui-ci un emblème de la région Loire-Atlantique. Son goût fin et délicat vite moelleux crémeux s'exprime rapidement.

2/ Yaourts, crèmes dessert et desserts

- Yaourt nature, aux fruits
- Fromage blanc, faisselle, grand suisse
- Œuf au lait, riz au lait, Crème brûlée
- Petit pot de crème café, chocolat, caramel ou pistache
- Pâtisserie salée aux fromages (tartes et feuilletés)...

3/ Crème fraîche et Beurre aux algues, cru et pasteurisé.



Plus de 400 fromages affinés et commercialisés à la fromagerie de Machecoul:

1/ Affinage de fromages fermiers et artisanaux sélectionnés pour leur qualité et leur originalité.

Après contrôle à réception, identification pour la traçabilité, les produits sont affinés afin d'en obtenir une qualité optimum.

2/ Préparation fromagère aux herbes, poivre, truffe ...

C'est donc au prix d'une stratégie originale que Pascal Beillevaire a fait de son nom une marque de renommée. La Fromagerie Beillevaire, c'est une entreprise animée par une grande passion pour son métier et par une équipe soudée et professionnelle. La confiance est unanime entre tous les partenaires agriculteurs, fournisseurs et collaborateurs au service des produits qui ignorent l'indifférence, c'est toute leur différence !

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, ou toute demande d'échantillon ... savoureux !

Meilleures Salutations,

L'équipe Interval

BON APPETIT !



Tourte Brocolis et Fourmette Croix de Chazelle

Ingrédients (4 p.): 1 pâte brisée -
1 brocoli (détaillé en petits
bouquets) - 100 g de Fourmette
Croix de Chazelle - 50 g de Comté
- 4 œufs - 2 cuillères à soupe de

fromage blanc - 10 cl de lait - muscade - sel, poivre

Préparation: Faire cuire le brocoli à l'eau bouillante
environ 5 minutes. L'égoutter et le passer sous l'eau
froide. Etaler la pâte et la disposer dans un moule.
Mélanger les œufs, le fromage blanc et le lait. Batta.
Ajouter la fourme et le Comté râpé. Assaisonner.
Eventuellement, faire précuire la pâte 10 minutes.
Disposer les bouquets de brocoli sur le fond de la
tarte. Recouvrir avec le mélange. Cuire 20 minutes à
180°C (thermostat 6).

Source : www.linternaute.com

Pour votre plateau de fromage

