

Le Curé Nantais



Crédit : la-fromaga-e-18639 (Dominique Masson)

Le Curé Nantais, le fromage au lait cru incontournable et produit à Pornic.

Infos pratiques

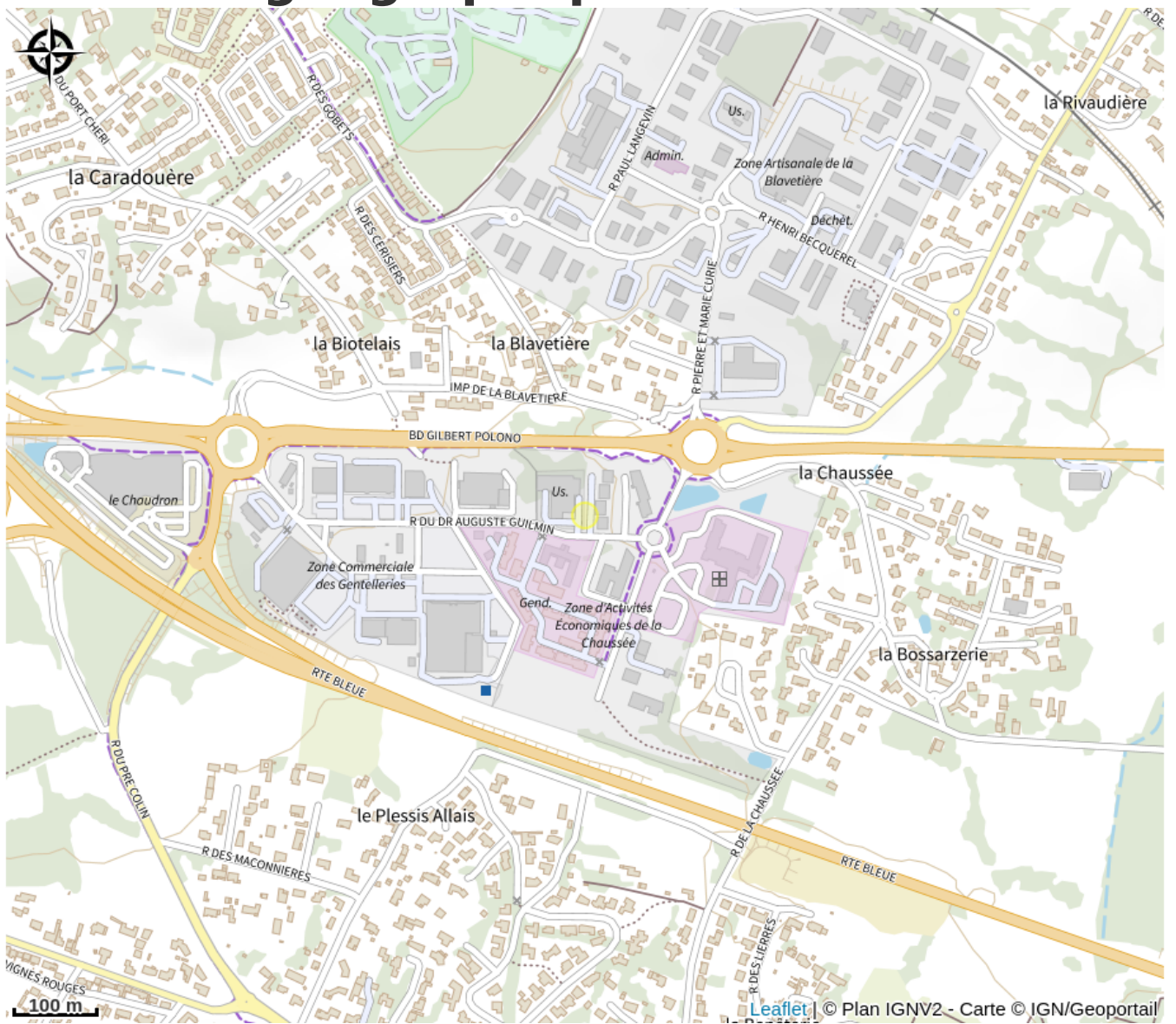
Catégorie : A voir

Description

L'équipe du Curé Nantais vous propose de partager leurs passions pour la crèmerie, le fromage et l'épicerie fine. Le Curé Nantais : un fromage qui fait la fierté du Pays de Retz en Loire-Atlantique. A la fin du 19ème siècle, commence l'histoire du Curé Nantais sur les bords de Loire. C'est le fruit de la rencontre entre un agriculteur du pays, Pierre Hivert et un ecclésiastique donna naissance à un fromage d'abord appelé "Régale des Gourmets", puis "Curé Nantais". La fromagerie resta à Saint-Julien-de-Concelles pendant 4 générations ; et de concours en médailles, le Curé Nantais devint un des fleurons de la gastronomie nantaise. Aujourd'hui, l'atelier s'est modernisé mais les gestes sont toujours les mêmes : le Curé Nantais est fabriqué exclusivement avec du lait frais de la traite du matin, "lait cru obligé", dans les traditionnelles cuves en cuivre. Après l'étape de moulage, il est ensuite affiné en cave fraîche et humide sur des planches d'épicéa, ce qui lui donne sa belle croûte orangée, sa pâte souple et fondante dégageant des arômes délicats et fruités.

Visiter l'atelier de fabrication du Curé Nantais L'équipe du Curé Nantais vous ouvre ses portes à partir du 2 juin 2026 et vous invite à visiter l'atelier de fabrication du Curé Nantais, suivi d'un instant gourmand de dégustation. Calendrier des visites : du mardi au vendredi Horaires des visites : de 9h30 à 10h30 et de 10h30 à 11h30 Réservations : la visite est payante et sous réservation obligatoire par téléphone. Plaisirs du palais Sur le site de production, vous pourrez également découvrir la boutique du Curé Nantais. Une sélection de fromages affinés dans leurs caves, également disponibles en plateau cocktail... et bien sûr, le Curé Nantais ! Toute l'équipe saura vous donner de précieux conseils sur les produits de crèmerie, d'épicerie fine locale. Le Curé Nantais fait partie des producteurs locaux de Pornic présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic. Vous souhaitez visiter la fromagerie du Curé Nantais avec un groupe ? Pour réserver votre visite de la fromagerie pour des groupes de 15 à 30 personnes, rendez-vous ici. Le petit plus : cette prestation inclut la visite, la dégustation et un Curé Nantais à ramener à la maison

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

16 rue du Dr Auguste Guilmin
44210 PORNIC
boutique@curenantais.com