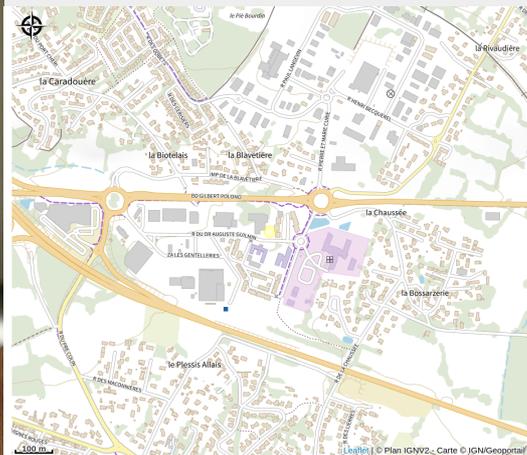


Maison Bordier Pornic - Le Curé Nantais



Crédit photo : (Martin Boudier)



Lorsque deux savoir-faire s'allient : La Maison Bordier et le Curé Nantais.

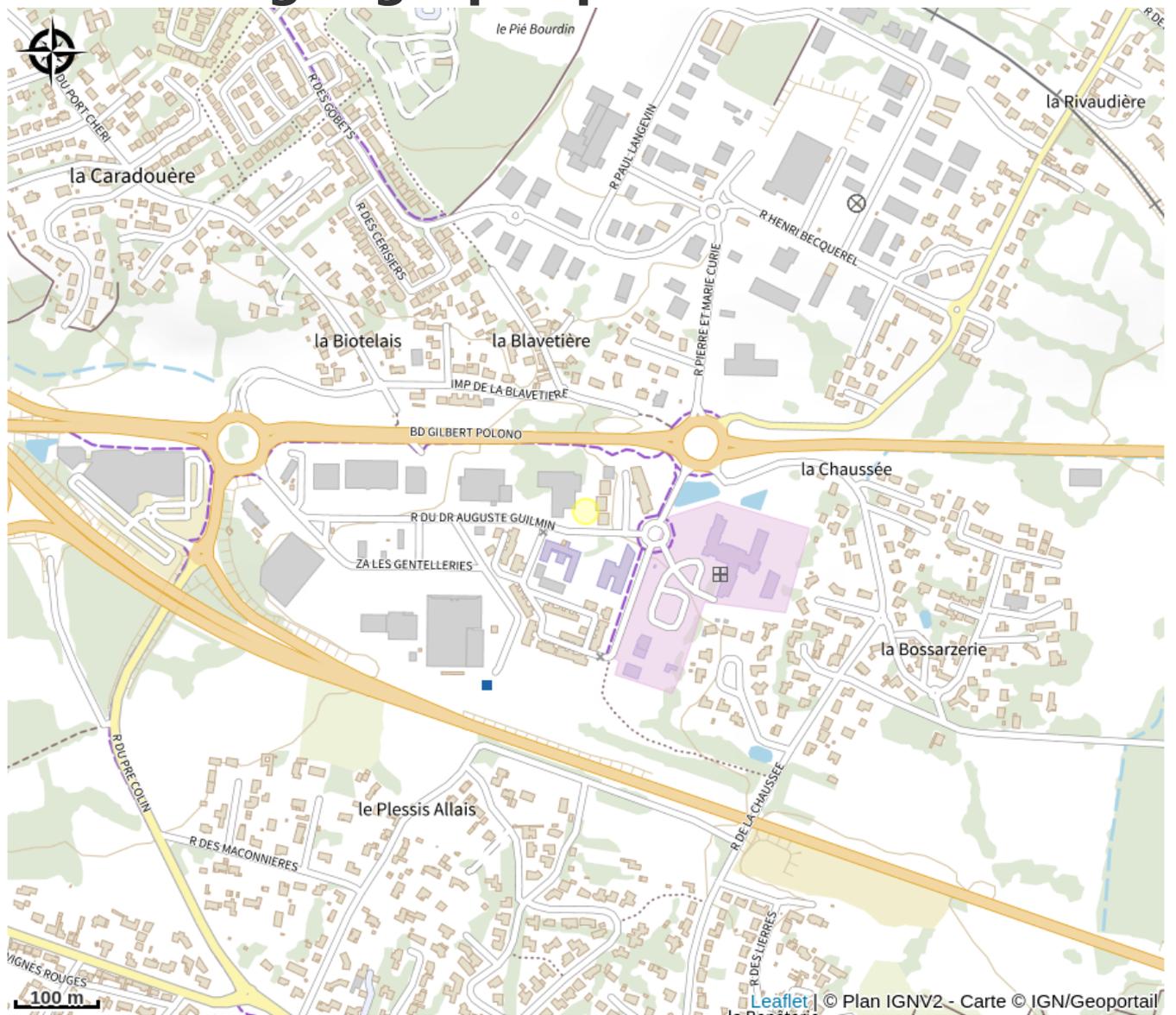
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

L'équipe de Maison Bordier vous propose de partager leurs passions pour le beurre, 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 "Régal des Gourmets", puis "Curé Nantais". La fromagerie resta à St 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 oblige", 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 de La Maison Bordier vous ouvre ses portes toutes l'année, du mardi au vendredi, et vous invite à visiter l'atelier de fabrication du Curé Nantais, suivi d'un instant gourmand de dégustation. La visite est payante et les réservations se font directement en ligne. Plaisirs du palais Aux abords de Pornic, dans la Halle La Table du Curé, vous retrouverez la boutique de la Maison Bordier. Beurre remalaxés et tapés à la main dans l'atelier, une sélection de fromages affinés dans leurs caves (également disponibles en plateau cocktail) et bien sûr, le Curé Nantais ! Toute l'équipe Bordier saura vous donner de précieux conseils sur les produits de crèmerie, d'épicerie fine au Beurre Bordier ou locale. L'entreprise Maison Bordier-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 35 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 infos pratiques

Contact

16 rue du Dr Auguste Guilmin

44210 PORNIC

magasin.pornic@maisonbordier.com

<http://www.curenantais.com>