

Les créations André Facchetti



affinage de fromages à l'alcool et aromes

Il a suffi d'une idée !!!

Nous affinons principalement des camemberts au lait cru, en plusieurs formats.

Grâce à André Facchetti et à son métier de fromager affineur sur la Côte d'Opale depuis une vingtaine d'années, nous étions lui et moi, sa fille, toujours à l'affût de nouveautés culinaires et surtout fromagères. Appréciant déjà les fromages à base d'alcool, nous trouvions que cette gamme manquait de choix.

C'est dans notre fromagerie du Touquet que nous tenions depuis 1985 que nous avons tenté l'affinage d'un camembert avec du calvados. Nous voulions un fromage au mariage parfait. Il fallait que les gourmets apprécient le goût du calvados sans perdre celui du camembert et retrouvent l'authenticité du lait cru sans affaiblir le parfum de l'alcool.

C'est avec les grossistes du Marché International de Rungis que nous avons lancé les premières ventes à grande échelle. Commenant par vendre quelques fromages par mois. Nous avons évolué vers une gamme très intéressante de spécialités affinées à quatre alcools différents. Le Calvados, le Cidre, le Pommeau et le Kirsch avec des fromages comme tels que les Pont l'évêques, des fromages de chèvre ou des St Marcellins.

Après la construction d'un laboratoire d'affinage et une restructuration aux normes européennes en 1998, nous avons pu accéder à de nombreux pays grâce à la collaboration avec des exportateurs, nos produits se trouvant alors représentés dans divers salons et expositions culinaires à l'étranger.

A la retraite d'André Facchetti, il fût dommage pour tous les amateurs de bons produits que ses spécialités disparaissent. C'est avec l'appui de mon mari qui apporte dans cette entreprise familiale à partir de 2002 tout son savoir, son dynamisme et ses nouvelles idées.

C'est ainsi que nous donnons le jour à des nouveautés avec des produits tels que des fromages de brebis, Cœurs de Neufchâtel, avec des alcools comme le Rhum ou l'Anis.

Aujourd'hui, nous sommes toujours à l'affût de nouveautés en suivant les tendances et les goûts du moment et nous faisons évoluer nos produits en proposant une gamme non plus aux alcools mais à différents arômes tels que la noix de coco, la lavande et le Spéculoos.

Notre entreprise est toujours d'une taille familiale, ce qui nous permet d'être très réactif pour les demandes spéciales de nos clients, soit un produit à leur image, une caisse d'assortis spéciale, une étiquette particulière, etc. ... Notre site est également un outil pour que nos clients puissent capter des fiches techniques, des photos, des recettes, etc. ...

