

MARIE & SYLVAIN REMILLET

Producteur de Langres AOP au lait cru

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°40 - ÉDITION 2024

*« Une histoire qui puise ses racines
dans la terre qui la porte.
Des savoir-faire qui ne vivent que
dans ces contrées. »*

À Genevrières, sur le plateau de Langres, les prairies verdoyantes dessinent la France des campagnes. Au cœur du bourg, la vie est simple, rustique, authentique. Le temps semble suspendu. C'est l'histoire d'un village et d'une ferme, d'un commencement et d'une succession. Ici, les hommes ont des valeurs. Ils œuvrent dans un seul but : défendre la ruralité. Depuis trois décennies, les frères Remillet, descendants d'agriculteurs et d'éleveurs, ont inauguré un nouveau chapitre. Celui d'une histoire qui puise ses racines dans la terre qui la porte. Et si la terre ne se donne pas au premier venu, elle sait être généreuse et possède de nombreux trésors à offrir. Des savoir-faire qui ne vivent que dans ces contrées. Des saveurs que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Et les frères Remillet le savent bien ! C'est l'essence même de leur fromagerie : perpétuer des traditions et faire découvrir le caractère unique du lait produit dans leur ferme. Il s'agit de transmettre les valeurs des hommes et des femmes de la famille et du village. Prendre soin de la terre et des animaux. Tirer le meilleur du sol pour régaler. Rester fidèle à la terre qui nous nourrit.









LANGRES
AOP

Le terroir s’exprime de mille et une façons. Un grand cru. Une race noble. Un légume oublié. Un fromage de caractère. Le Langres de Jean-Yves et Sylvain Remillet est de ceux-là. Les pupilles de ceux qui ne l’ont jamais scruté s’y accrochent. Les papilles de ceux qui ne l’ont jamais goûté s’y attardent. Légèrement crayeux et coulant sous la croûte, le Langres AOP est un concentré de passion. Il incarne l’équilibre entre l’histoire et la transmission. Entre le rêve et le plaisir. Reconnaisable à sa forme creusée en son sommet, il offre un goût riche et crémeux avec des notes de champignon et de terre. La terre, encore et toujours. Sa texture est onctueuse au centre et plus ferme vers l’extérieur. Son aspect, nettement irrégulier, est l’œuvre des artisans qui inlassablement le sculptent à la main, comme on le faisait autrefois. Ainsi se transmettent les valeurs rurales, celles qui font vivre et perpétuent le patrimoine du dernier Langres AOP au lait cru de France.



- **DISPONIBILITÉ :**
Toute l’année
- **CONDITIONNEMENT :**
1 kg environ ou pièce de 200 g
- **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour E
- **ORIGINE :**
Grand Est