

SÉLECTION TRANSGOURMET  
par

Marie Quatrehomme

Meilleur Ouvrier de France Fromager



LES PRODUITS DE LA SÉLECTION  
**MARIE QUATREHOMME**

Sélection au 1<sup>er</sup> Janvier 2017



Découvrez  
l'appli Transgourmet

retrouvez-nous sur :     

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)



**TRANSGOURMET**

Retrouvez  
toute la sélection  
Marie Quatrehomme  
Sur l'appli  
Transgourmet

Disponible sur  
App Store

Disponible sur  
Google play



## La sélection de fromages par Marie Quatrehomme Meilleur ouvrier de France (2000)

Marie Quatrehomme a sélectionné pour Transgourmet 23 fromages affinés par ses soins, AOP et IGP dont quelques spécialités de nos terroirs qui font honneur à notre patrimoine gastronomique.

Découvrir, sélectionner, partager, échanger, et vous proposer des fromages d'excellence, telle est la mission qui unit aujourd'hui Marie Quatrehomme et Transgourmet.

Un partenariat qui rassemble le monde de l'artisan à celui de la restauration, et s'appuie sur les compétences et expertises de chacun afin de vous présenter cette gamme de fromages de terroirs, rigoureusement sélectionnée auprès de producteurs passionnés.

Ce choix que nous vous proposons est le reflet du patrimoine français. Il saura satisfaire vos convives en découvrant ou redécouvrant des produits soigneusement affinés, issus des grandes familles de fromages.

## SOMMAIRE

FROMAGE PÂTES  
PRESSÉES CUITES

FROMAGE PÂTES  
MOLLES À CROÛTE LAVÉE

FROMAGE PÂTES  
PRESSÉES NON CUITES

FROMAGE MOLLES  
À CROÛTE FLEURIE

FROMAGE  
DE CHÈVRE



Transgourmet Opérations, SAS au capital de 15 000 000 €  
– Locataire gérant d'Aldis Sud EST 2 – Siège social :  
ZAC Départementale du Val Pompadour 17 rue de la Ferme de la Tour  
– CS 10005 - 94460 Valenton – France - Tel : +33 1 46 76 61 61  
RCS Créteil 433 927 332 - Assortiment du 1<sup>er</sup> mars au 31 août 2016.  
Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks  
disponibles. Documents et photos non contractuels.  
Valable uniquement en France Métropolitaine.  
Offre réservée aux professionnels. Crédit photos : P. Rougreau,  
Gutenberg networks, JM Péchart,  
Conception : Service Marketing

# Mettez un MOF à votre carte

Sélection exclusive par Marie Quatrehomme

## Meilleur ouvrier de France (MOF)

est un titre décerné dans un concours professionnel par catégorie de métier. Ce titre de prestige est autant reconnu par les professionnels que par le grand public. Cette distinction à vie (col bleu blanc rouge) récompense un niveau d'excellence technique, d'innovation et de respect des traditions. Marie Quatrehomme, fromager affineur à Paris est la première femme à avoir décroché le très prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Fromagers, lors de la première édition en 2000.

Découvrir, sélectionner, partager, échanger, telles sont les valeurs que Marie Quatrehomme développe au quotidien en transmettant sa passion pour le fromage.



# FROMAGE PÂTES PRESSÉES CUITES



**COMTÉ EXTRA AOP 34,6 % M.G.  
AFFINÉ 24 MOIS (221202)**

FROMAGERIES ARNAUD

Pièce de 500 g

Colis de 10

Comté élevé au Fort des Rousses, haut lieu prestigieux du Parc Naturel Régional du Haut Jura. A 24 mois, la texture de ce comté est onctueuse tout en ayant une diversité aromatique complexe. Le tout avec une belle intensité et une belle longueur en bouche.

Existe aussi en affinage 12 mois (221201)



SÉLECTION TRANSGOURMET  
par

Marie Quatrehomme

Meilleur Ouvrier de France Fromager

# FROMAGE PÂTES MOLLES À CROÛTE LAVÉE



**encouragé**

**8/20 mini**  
Fréquence  
GEMRCN



**LIVROT AU LAIT CRU AOP  
22 % M.G. (221191)**

FROMAGERIE DU PLESSIS

Pièce de 500 g

Colis de 6

L'un des plus anciens fromages de Normandie, le Livrot, fromage de caractère, est nommé le colonel grâce aux laïches naturelles qui l'enserrent. Sa croûte lavée plusieurs fois pendant l'affinage lui confère une belle robe orangée, et un goût prononcé associé à une belle longueur en bouche.



**libre**

Fréquence  
GEMRCN



**ÉPOISSES AOP 24 % M.G.  
(221200)**

FROMAGERS ASSOCIES

Pièce de 250 g

Colis de 6

Grand fromage de Bourgogne, parfaitement maîtrisé par la maison Berthaut, l'Époisses présente une croûte orangée légèrement humide qui cache un cœur crémeux, à la saveur corsée.



**encouragé**

**4/20 mini**  
Fréquence  
GEMRCN



**PONT L'ÉVÊQUE AOP 25 %  
M.G. AU LAIT CRU (221190)**

FROMAGERIE DU PLESSIS

Pièce de 400 g

Colis de 6

Fromage incontournable de Normandie, le Pont l'Évêque est la plus douce des pâtes molles à croûte lavée. Il cache sous sa croûte jaune lavée, une pâte blonde, souple et moelleuse. Typé sans être fort au palais, il développe des arômes de paille et un fruité caractéristique.



**encouragé**

**4/20 mini**  
Fréquence  
GEMRCN



**MUNSTER FERMIER AU LAIT  
CRU 27 % M.G. (101699)**

SIFFERT-FRECH AFFINEURS

Pièce de 800 g

Colis de 2

Au lait cru, notre Munster fermier AOC est affiné pendant 21 jours minimum. Il développe une croûte, qui en a fait sa renommée, aux couleurs jaunes orangées. Son odeur est typée, sa croûte lisse, fine et légèrement humide cède facilement pour dévoiler une pâte souple et onctueuse, voire fondante lorsque le Munster est affiné à cœur. Son odeur a du caractère ! En bouche, son goût n'est pas aussi prononcé que son odeur !

# FROMAGE PÂTES PRESSÉES NON CUITES



**encouragé**  
8/20 mini  
Fréquence  
GEMRCN



**CANTAL ENTRE DEUX AOP 29 % MG AU LAIT CRU (221206)**

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX  
Pièce de 600 g  
Colis de 16

Le Cantal se caractérise par sa couleur paille et sa texture granuleuse. L'affinage à 100 jours de ce cantal garantit une souplesse de pâte encore présente associée à une belle complexité aromatique.



**encouragé**  
8/20 mini  
Fréquence  
GEMRCN



**MORBIER AOP 28 % MG (221203)**

FROMAGERIES ARNAUD  
Pièce de 250 g  
Colis de 10

Ce Morbier, issue directement de sa région originelle de fabrication du Massif Jurassien, est fabriqué dans de petites fruitières avec du lait cru. Son affinage lui confère des saveurs de beurre fondu avec une touche animale. Sa robe brune protège une pâte à la texture onctueuse et fondante en bouche.



**encouragé**  
8/20 mini  
Fréquence  
GEMRCN



**SAINT NECTAIRE FERMIER AOP 22 % MG (221204)**

LES TERRES D'AUVERGNE  
Pièce de 1.65 kg  
Colis de 3

Ce Saint Nectaire fermier, affiné sur paille fait penser à un vin de par sa belle robe ambrée et sa complexité aromatique, due à la richesse de la flore des pâturages du Mont d'or (fruits secs, champignons, odeur de cave).

**encouragé**  
4/20 mini  
Fréquence  
GEMRCN



**REBLOCHON FERMIER DE SAVOIE AOP 23 % M.G. (101696)**

LE FARTO DE THONES  
Pièce de 450 g  
Colis de 6

Le Reblochon est un fromage fermier au lait cru de vache, pâte pressée non cuite. Sa croûte est lisse, fine, jaune à jaune orangé. Sa pâte est souple et onctueuse. Jeune, son goût va sur des arômes de crème et en s'affinant sur des arômes à dominante animal. Il est présenté sur une fine lamelle d'épicéa pour réguler son humidité.

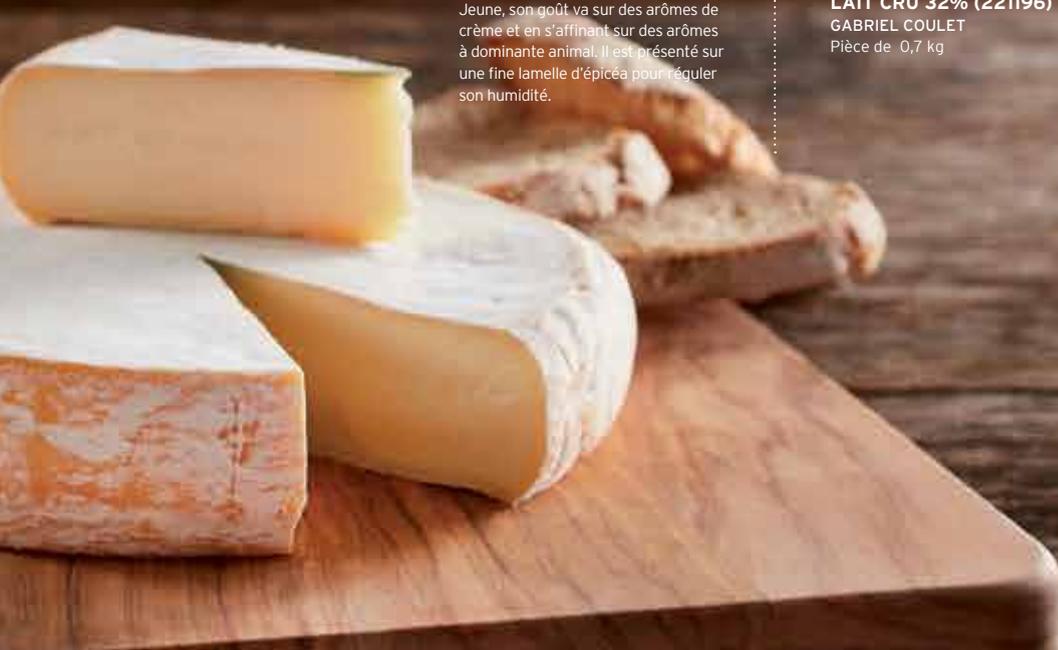


**libre**  
Fréquence  
GEMRCN



**ROQUEFORT QUART AOP AU LAIT CRU 32% (221196)**

GABRIEL COULET  
Pièce de 0,7 kg

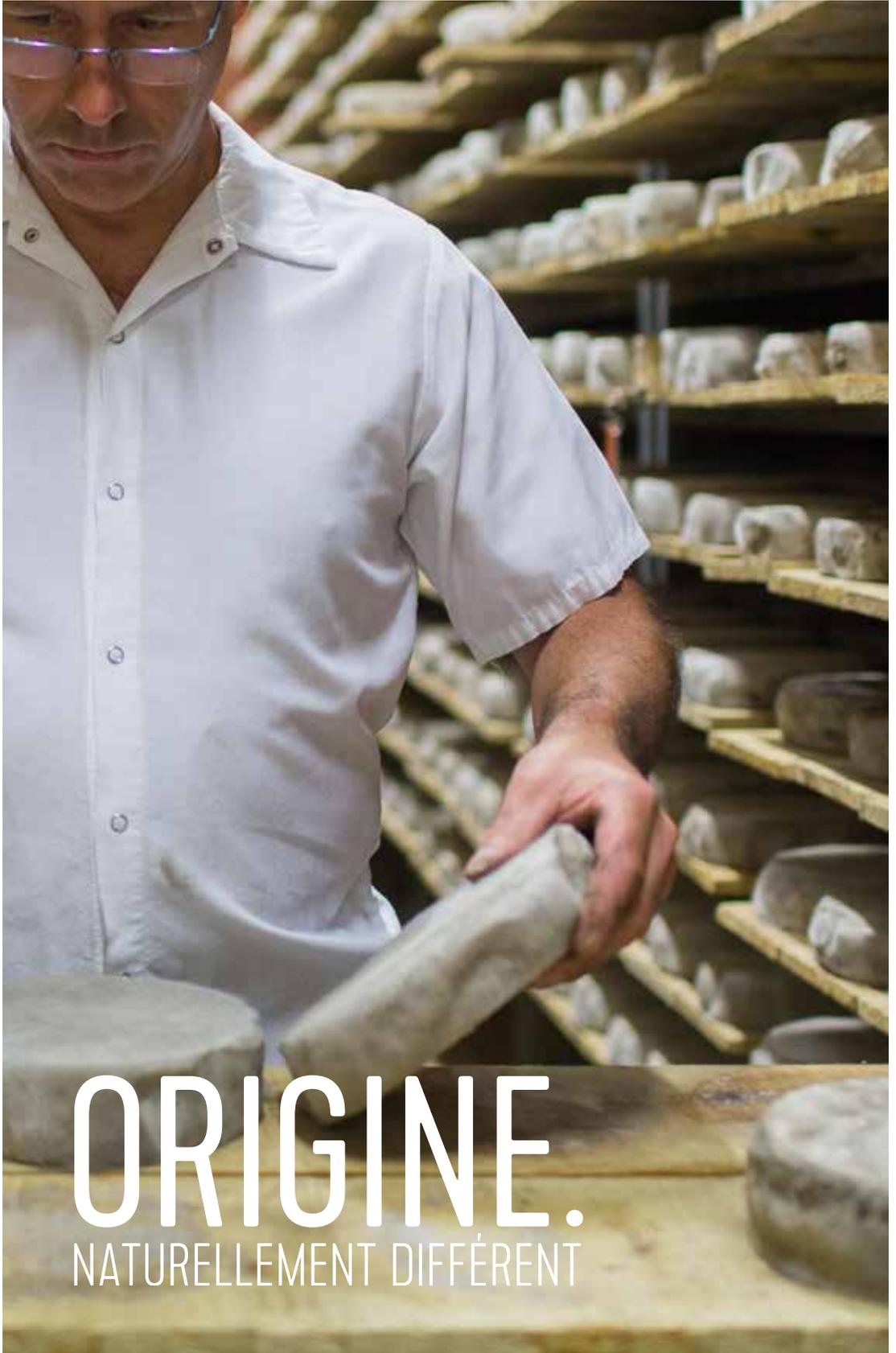


# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



La Société Fromagère de Tauves, dans le Puy-de-Dôme, réceptionne le lait dans les fermes situées dans la zone de l'AOP. Ici les vaches laitières sont élevées au grand air à des altitudes supérieures à 700 m et se nourrissent essentiellement d'herbe. Ce lait d'exception est collecté pour fabriquer le Saint Nectaire. La croûte à moisissures rases et le cœur onctueux du fromage sont obtenus grâce à un salage à sec sur les deux faces et à un affinage sur paille. Les 6 semaines minimum en cave apportent le goût subtil et robuste du fromage. À retrouver sur [www.transgourmet-origine.fr](http://www.transgourmet-origine.fr)



# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

C'est une montagnarde la Tome des Bauges : les vaches de race Abondances ou Tarines passent 7 mois de l'année dans les alpages pour fournir un lait cru qui donnera à la tome des Bauges son goût rustique et cette note typique de noisette. Cette pâte pressée non cuite, à la croûte grise et à la chair souple et fondante, est fabriquée artisanalement à la fromagerie de la Compôte-en-Bauges et affinée lentement durant 5 semaines. A retrouver sur [www.transgourmet-origine.fr](http://www.transgourmet-origine.fr)

# FROMAGE MOLLES À CROUTE FLEURIE



**encouragé**

4/20 mini  
Fréquence  
GEMRCN



## BRILLAT SAVARIN AFFINÉ 40 % M.G (221208)

FROMAGERIE LINCET

Pièce de 500 g  
Colis de 3

Le Brillat Savarin est un beau fromage généreux, de par sa nature triple crème qui présente une croûte blanche duveteuse, renfermant une pâte onctueuse. Il est le plus doux des pâtes



**encouragé**

4/20 mini  
Fréquence  
GEMRCN



## CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP 20 % M.G. (221189)

FROMAGERIE DU PLESSIS

Pièce de 250 g  
Colis de 6

Exclusivement au lait cru et moulé à la louche, ce Camembert soigneusement affiné est très généreux. Sa croûte irrégulière et finement rosée protège un cœur légèrement onctueux au goût subtil.



**encouragé**

4/20 mini  
Fréquence  
GEMRCN



## QUART DE BRIE DE MEAUX AOP 20 % M.G (221205)

FROMAGERIE DONGE

Pièce de 750 g  
Colis de 4

Fromage présentant une belle croûte blanche striée de rouge, et une pâte souple et onctueuse. Implanté depuis 3 générations, la maison Dongé fabrique ce brie dans le respect de l'AOP : moulage manuel à la pelle, salage à la main, affinage de 5 à 8 semaines.



**libre**

Fréquence  
GEMRCN



## ST FÉLICIEN 1<sup>ER</sup> AFFINAGE 27 % M.G (221193)

FROMAGERIE DE L'ÉTOILE DU VERCORS

Pièce de 180 g présentée en coupelle grès  
Colis de 6

Originaire du Dauphiné, au même titre que le Saint Marcellin, le Saint Félicien est issu du même procédé de fabrication que son « cousin », mais il se déguste avec un cœur ferme.



**libre**

Fréquence  
GEMRCN



## FOURME D'AMBERT (221198)

SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

Pièce de 0,28 kg

**libre**

Fréquence  
GEMRCN



## SAINT MARCELLIN IGP 23 % M.G 1<sup>ER</sup> AFFINAGE (221192)

FROMAGERIE DE L'ÉTOILE DU VERCORS

Coupelle grès de 80 g  
Colis de 12

Présenté dans une coupelle grès, ce Saint Marcellin est fabriqué à partir de lait issu de 300 communes de l'Isère, la Drôme et la Savoie. On l'apprécie pour son côté lactique et crémeux.

# FROMAGE DE CHÈVRE



## 📍 CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP 26 MG (300969)

Pièce de 60 g  
Caisse de 6  
Demi sec : 300969  
Bleu : 301004

Crottin affiné au lait cru de chèvre fabriqué dans les chèvreseries de la zone d'appellation «chavignols». Les crottins sont salés, repris en main et modelés. C'est alors que commence un affinage pour une période de plusieurs semaines. Nous les proposons en demi sec (300969) ou Bleu (301004).



## 📍 MACONNAIS AOP CRÉMIER 26 % MG (221279)

CHEVENET

Pièce de 45 g, Barquette de 8 pièces, Colis de 3  
Le Mâconnais est un délicieux petit fromage de chèvre traditionnel de la région Bourgogne, à la pâte fine et savoureuse. Sa texture fondante et typique s'assouplit avec l'affinage bleuté, renforçant le goût du terroir. Pour apprécier toutes les saveurs de ce fromage de chèvre, nous vous le proposons en 3 affinages : frais, pointé bleu, et sec.



## 📍 ROCAMADOUR AOP 22 % MG (221194)

FROMAGERIE DE L'ÉTOILE DU QUERCY

Pièce de 35 g  
Barquette de 12 pièces  
Fromage de chèvre au lait cru produit dans le Quercy, le Rocamadour est le complément portion indispensable de tout plateau de fromages. Il ressemble à une gourmandise, crémeux à l'intérieur et ferme à l'extérieur.



## 📍 BARATTES DE CHÈVRE 30 % M.G. AU LAIT CRU (221278)

CHEVENET

Pièce de 12,5 g  
Barquette de 12  
Colis de 3  
Petit fromage de chèvre présenté dans une forme originale, cette Baratte vous est proposée en 2 affinages, frais et sec. Elles apporteront une touche moderne et ludique à vos plateaux de fromages et agrémenteront vos salades et autres créations culinaires.



**libre**  
Fréquence GEMRCN



**TOMETTE AUX BAIES 13 % MG (225269)**

FROMAGERIE DE L'ÉTOILE DE PROVENCE  
Pièce de 100 g  
Colis de 8

Fromage de chèvre frais aux herbes de Provençes et aux baies roses, présenté dans une boîte en bois. Ce chèvre séduit par sa fraîcheur et son esthétique, apportée par la présence des baies roses qui ont un rôle d'exhausteur de goût.



**libre**  
Fréquence GEMRCN



**BANON AOP CAVE 20 % M.G (221195)**

FROMAGERIE DE L'ÉTOILE DE PROVENCE  
Pièce de 100 g  
Colis de 8

Fromage de chèvre traditionnel au lait cru, le Banon est très crémeux. Il est présenté protégé par ses feuilles de châtaigniers, qui permettent d'optimiser son affinage et son goût typique et délicat.



**libre**  
Fréquence GEMRCN



**SELLES SUR CHER AOP FERMIER 25 % MG (221207)**

HARDY AFFINEUR  
Pièce de 150 g  
Colis de 6

Le Selles sur Cher fermier est un fromage à base de lait cru de chèvre de la région Centre, caractérisé par sa pâte molle de couleur blanche et ferme, et sa croûte, très fine bleu foncé cendrée à la poudre de charbon de bois.



**libre**  
Fréquence GEMRCN



**SAINTE MAURE AOP NU 22 % MG (221197)**

EURIAL  
Pièce de 250 g  
Caisse de 3

Grand Classique de la vallée de la Loire, le Sainte Maure de Touraine se caractérise par sa richesse de goût à quelque stade d'affinage qu'il soit. L'affinage 1/2 sec choisi pour le produit que nous vous proposons lui confère fraîcheur et goût typique du lait de chèvre.



**TRANS**GOURMET

**Il faut attendre plus de 3 ans pour récolter les premières baies de ce poivre noir unique.**

Nous avons dû apprendre la patience pour le partager avec vous.



Le **poivre** noir fermenté des hauts plateaux du Sri Lanka est une exception gustative. Concassé et mélangé au sel de l'Océan Indien, ce poivre 100% naturel, révèle une saveur équilibrée, un goût frais et légèrement citronné. Il s'accompagne d'une chaleur et d'une souplesse agréable en bouche. Ses baies sont récoltées et conditionnées à la main de façon traditionnelle. En simple dressage sur une viande ou un poisson, il sublime vos créations culinaires. Sélectionner pour vous ce poivre à l'arôme unique et si intense, c'est aussi cela **partager le meilleur**.

Pour commander en ligne rendez-vous sur [transgourmet.fr](https://www.transgourmet.fr)

ou par téléphone au

**0 811 65 65 88**

Service gratuit  
+ prix appel