

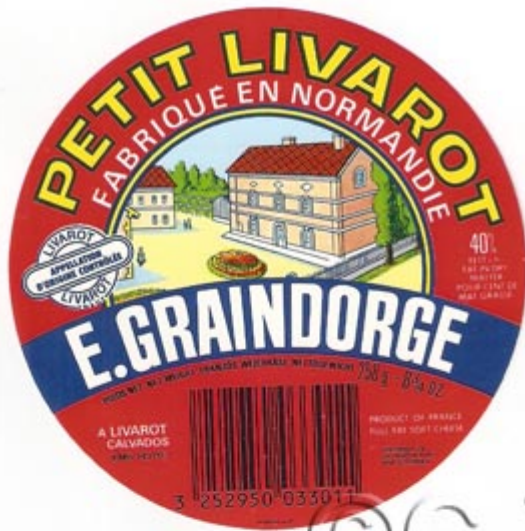
PASSIONS d'UN FROMAGER

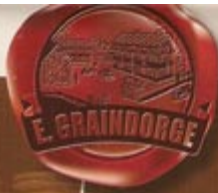


© C.T.F.



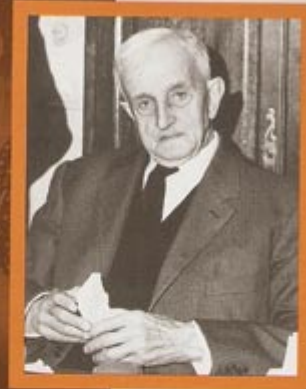
Fromagerie traditionnelle et saveurs intemporelles





© C.T.F.

HISTOIRE ILLUSTRÉE & ILLUSTRÉ FROMAGERIE



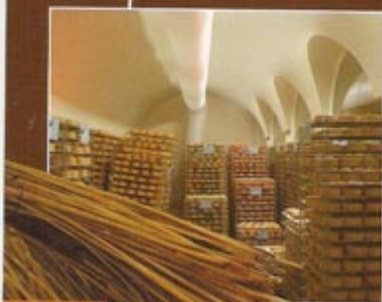
1910 - 1950

PHOTOGRAPHIES AUX COULEURS SÉPIA

Là où le fromage Livarot donne ses lettres de noblesse à la commune normande du même nom, Eugène Graindorge, en 1910, transforme le lait de sa ferme en Livarots blancs (1) qu'il vend aux affineurs sur les marchés.

Dix ans plus tard, celui que l'on surnomme affectueusement « le grand-père » devient, à son tour, maître-affineur et installe ses premières caves à la Ferme de la Perelle à Livarot. Il achète les fromages aux fermiers de la région qu'il sale, affine et vend. Eugène Graindorge s'entoure de ses fils Bernard, Roger et de quelques salariés. L'exploitation s'agrandit, toujours fidèle aux méthodes de fabrication traditionnelles.

(1) Jeune et sans affinage




4



© C.T.F.

CAMBREMER
FROMAGE FABRIQUE EN NORMANDIE



AU LAIT CRU



Poids net 1kg
E. GRAINDORGE

50% de Matière Grasse

14140 LIVAROT

E. GRAINDORGE

3/4 LIVAROT



E. GRAINDORGE

Fromager - Affineur
à Livarot depuis 1910

PETIT LIVAROT





E. GRAINDORGE

GAGNEZ PARTICIPATION à UN TIRAGE AU SORT
1 AN D'ABONNEMENT*
au magazine

Cuisine Actuelle 12 stylos de pointe gratuits!

PONT L'EVÊQUE





E. GRAINDORGE

Le plaisir n'a pas de prix!

Jusqu'à **1€** de réduction sur vos achats de **LIVAROT E. GRAINDORGE**

PETIT LIVAROT



E. GRAINDORGE

+ 20g GRATUITS

FABRICANT A LIVAROT DEPUIS 1910

270g
250g + 20g

40% de Matière Grasse
22% de Matière Grasse

1950 - 1980

LA FROMAGERIE S'ÉPANOUIT

Dès 1950, Bernard Graindorge fait apprécier ses fromages aux tables parisiennes et développe l'activité de l'entreprise. En 1958 la ferme de la Perelle devient une fromagerie artisanale. Bernard Graindorge maîtrise ainsi la fabrication des fromages de la collecte du lait à l'affinage des Livarots. Plusieurs générations de salariés d'une même famille se succèdent dans les ateliers, les anciens transmettent leur pratique aux plus jeunes et la culture de l'entreprise se forge à travers des ambiances familiales. Contraintes sanitaires obligent, des aménagements se réalisent et ainsi le carrelage prend le pas sur la terre battue. Thierry Graindorge, actuel dirigeant, rejoint la fromagerie à Livarot en 1970. Les outils de production évoluent, la tradition fromagère perdure.

© C.T.F.



1980 - aujourd'hui et demain

LES QUATRE FROMAGES D'APPELLATION D'ORIGINE SUR LE PLATEAU GRAINDORGE

Fort d'un véritable savoir-faire fromager, l'entreprise se lance dans la production de Pont l'Évêque. Fabriqués dans les règles de l'art, le Camembert de Normandie en 1998 et le Neufchâtel en 2006 prennent leur place dans les caves des fromageries Graindorge. Entre deux, l'ardent fromager passionné défenseur des fromages d'Appellation d'Origine a ouvert le Village Fromager à Livarot pour présenter de façon pédagogique la filière et la qualité de ses produits de façon vivante. Il s'engage dans une démarche de développement durable pour concilier production et environnement. Graindorge prouve qu'il sait concilier modernisme et tradition.

