

FROMAGERIE SOURBÈS

Amour Noir, fromage au lait de vache au cœur d'ail noir

Contact

M. Patrick Sourbès

+33 6 28 27 83 28

psourbes@
fromageriesourbes.com

[fromageriesourbes.com](https://www.fromageriesourbes.com)



L'entreprise

C'est en 2014 que la première boutique ouvre ses portes à Oullins, en Rhône-Alpes. La région Rhône-Alpes est une région riche de terroirs, de savoir-faire et de diversité. C'est donc tout naturellement autour de Lyon, « capitale mondiale de la gastronomie », que Patrick Sourbès a souhaité implanter ses 3 fromageries et partager sa passion.

C'est également un endroit proche de sa région de cœur, la Drôme ! Région qu'il a rejointe dès l'âge de 20 ans pour devenir éleveur de chèvres et producteur de Picodon (fromages de chèvre fermiers AOP) entre le Vercors et la Drôme provençale. Le parti pris des fromageries Sourbès est de proposer des « classiques » de la fromagerie française, ainsi un large choix de fromages d'appellation est proposé (AOP/IGP). La gamme est majoritairement constituée de fromages fermiers et au lait cru.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Patrick Sourbès, fils d'un agriculteur et d'une fromagère, a toujours été imprégné par la passion du fromage. Aujourd'hui, artisan maître fromager, son savoir-faire est issu d'expériences variées : tout d'abord en tant qu'agriculteur, éleveur caprin et producteur fermier (de Picodon) lui permettant d'avoir une parfaite connaissance des territoires, des régions de production et de leurs acteurs. C'est ensuite à Paris, auprès des plus grands noms du milieu fromager tels qu'Androuet et Lafayette Gourmet qu'il complète son parcours. Avant d'ouvrir il y a presque 10 ans sa première boutique en région lyonnaise, 2 autres ouvriront rapidement par la suite.

TERRITOIRE

Particulièrement lié au territoire, Patrick apporte un soin particulier à la sélection des produits et des producteurs avec lesquels il travaille.

Il est important pour lui de proposer des fromages emblématiques de la France et de la région riches en goût et en histoires ! Au-delà des fromages, il est aussi attaché à travailler avec des acteurs locaux pour élargir la gamme au sein de ses boutiques : glaces Nardone (institution lyonnaise depuis bientôt 100 ans), fabricant lyonnais de desserts artisanaux, charcuteries Bio de Haute-Loire, confitures artisanales drômoises.

Être artisan c'est aussi valoriser son territoire et s'y investir, c'est pourquoi Patrick Sourbès est très actif au sein des associations de commerçants et participe à la majorité des actions mises en œuvre par celles-ci dans chacune des 3 villes où les fromageries sont implantées (entre autres braderies, Guinguettes, mécénat, lots pour les événements de la ville ou des écoles, interview BFM Lyon...).

Ses équipes participent aussi régulièrement aux concours régionaux : Sirah, concours international de Lyon (médaille d'or pour l'Amour Noir), concours Art Innov.



FROMAGERIE SOURBÈS

Amour Noir, fromage au lait de vache au cœur d'ail noir

Contact

M. Patrick Sourbès

+33 6 28 27 83 28

psourbes@
fromageriesourbes.com

 fromageriesourbes.com



Produits phares

L'amour noir, plus doux qu'il n'y paraît

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nous réceptionnons et sélectionnons les camemberts de Normandie ainsi que de l'ail noir confit bio au sein de notre atelier de fabrication.

La découpe, la préparation des fromages (ail noir tartiné au cœur des fromages) et l'étiquetage se font à la main.

Pour garantir la fraîcheur et la conservation des fromages, nous réalisons manuellement un emballage individuel protecteur et transparent. Les fromages sont ensuite proposés par lot de 10 dans un emballage carton spécialement conçu pour l'Amour Noir et sa commercialisation.



LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT

Obtention de la médaille d'or au Concours International de Lyon 2023

NOMBRE DE POINTS DE VENTE

3 fromageries dans l'ouest lyonnais

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ Oullins (69200)
- ▶ Saint-Genis-Laval (69204)
- ▶ Sainte-Foy-lès-Lyon (69202)

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Notre spécialité Amour Noir est aujourd'hui proposée à la vente de détail dans nos fromageries de l'ouest lyonnais ainsi qu'auprès de grossistes (Lyon & Paris) pour les professionnels

