

L'AMICALE FROMAGÈRE

Posted on janvier 1, 2025 by Florence Breuil



Category: [Fromageries - Crèmeries](#)

Tag: [Montreuil](#)



C'est à Montreuil, aux portes de Paris, qu'Aude Prevost a établi son **Amicale Fromagère**. Le laboratoire, aux carreaux blancs comme lait, fait face à la rue derrière une immense baie vitrée. C'est sous les yeux des passants ébahis qu'Aude confectionne crèmes, yaourts et autres fromages à partir d'un « [Lait de foin](#) » qu'elle achète une fois par semaine auprès d'une exploitation bio à Saint-Germer-de-Fly, dans l'Oise. Spécialité Traditionnelle Garantie, le [Lait de foin](#) est le seul lait de vache qui garantit des bêtes nourries à l'herbe ou au foin toute l'année, dans le respect de la tradition et de la nature.













Après des études en design graphique aux Beaux-Arts de Caen et plusieurs expériences en tant que graphiste freelance, Aude entame une reconversion pour laisser exprimer autrement sa créativité et défendre des valeurs humaines qui lui sont chères. Quelques stages en [WOOFing*](#) plus tard et un an et demie à parfaire son apprentissage à Paris à la [Laiterie La chapelle](#), voici cette jeune normande aux manettes de cette chouette laiterie de l'est parisien. Dans les vitrines de la menuiserie boutique attenante à l'atelier, des fromages fermiers soigneusement sélectionnés, des créations maison pouvant cacher de gourmandes compotées, parées de graines ou ornées de fleurs séchées... Quant aux yaourts, aux parfums de fleur d'oranger ou de verveine, ils changent au gré des saisons et de l'inspiration d'Aude pour lesquelles les possibilités sont infinies...









*Le [WOOFing](#) vient de [WWOOF®](#) (Worldwide Opportunities on Organic Farms), organisation mettant en relation des bénévoles avec des fermes bio et paysannes, encourageant les échanges culturels et éducatifs et construisant une communauté mondiale sensible aux pratiques agricoles durables.