

Nos Fromages Fermiers




Chez Pépé Nicolas
depuis 1957

*Artisan Fromager
Affineur*





Notre fromagerie d'altitude

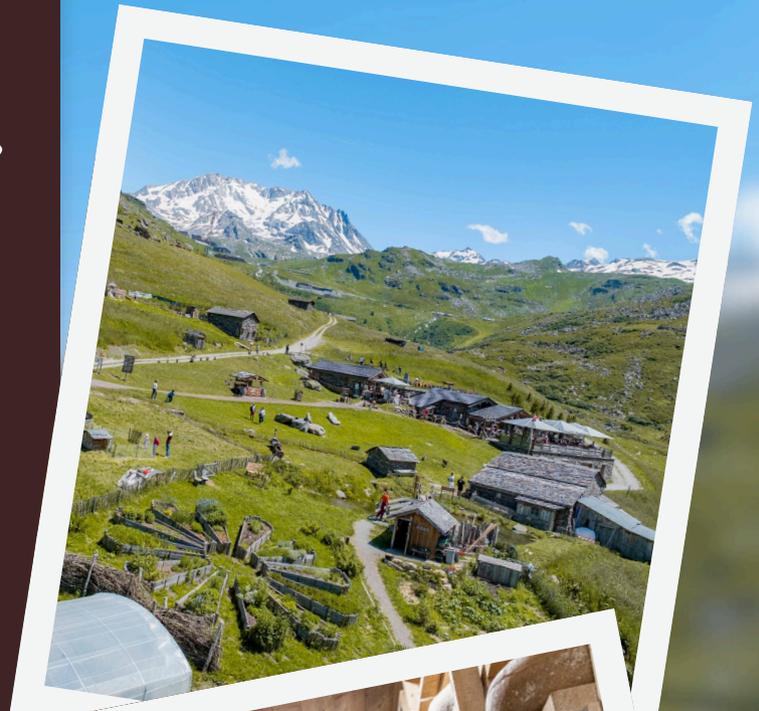
Les Menuires - Val Thorens - Savoie

À 2 000 mètres, au cœur des 3 Vallées, Chez Pépé Nicolas perpétue une tradition fromagère vivante.

Chaque été, nos fromages sont fabriqués à la ferme, à partir du lait cru de nos chèvres et de nos vaches, élevées sur les pâturages fleuris de l'alpage. Il n'y a aucun ajout, sans standardisation. Pas de poudre de lait, pas de conservateur, pas d'artifice. Juste la montagne, le lait, notre savoir faire... et le temps

La cave d'affinage visible à côté de la fromagerie (atelier de fabrication), conserve et affine différents fromages dans des conditions naturelles, sur des planches d'épicéa.

Un lieu vivant, ouvert à la visite, où la fabrication a lieu chaque matin.



Judicaël, notre Maître Fromager Affineur.

*Diplômé (Licence de fromagerie de terroir)
de l'ENIL (Ecole Nationale de l'Industrie Laitière)
de MAMIROLLE BESANCON.*

Judicaël façonne chaque jour les fromages de la ferme. Installé à l'alpage tout l'été, il élabore tous nos fromages à partir de lait cru entier, avec patience, rigueur et passion.

Il connaît les produits vivants et les travaille avec intuition. Du caillage au moulage, de l'égouttage à l'affinage, il veille à chaque étape avec exigence, goûtant, retournant, brossant, ajustant selon l'humidité, la température et l'évolution naturelle des croûtes.

« Travailler ici, c'est s'adapter à la montagne. Les laits changent avec le temps, les saveurs aussi. Mon rôle, c'est d'en faire ressortir le meilleur. »

Plus qu'un métier, une sensibilité. Judicaël partage volontiers son savoir lors des visites ou autour d'une dégustation à la boutique.



Tomme de chèvre



CARACTERISTIQUES

- Affinage : 30 à 60 jours
- Texture : ferme et légèrement fondante
- Arômes : lacté, floral, champignon
- Format : 1,5 kg
- Valeur énergétique : 330 kcal / 100 g
- Conservation : 4° degrés dans son emballage - à sortir à température ambiante 2h avant dégustation

DESCRIPTION

Notre tomme de chèvre est un fromage de caractère, fabriqué à la main à partir de lait cru entier de nos chèvres d'alpage.

Elle développe une pâte blanche, ferme et fondante, ainsi qu'une croûte rustique et naturellement fleurie.

En bouche, elle révèle des arômes caprins subtils, équilibrés par une légère acidité lactique. Si elle sèche, râpez-la et conservez-la au congélateur pour vos gratins.



Accord Gourmand

- Avec un pain de campagne au levain, légèrement toasté
- Accompagnée d'un confit de thym ou confiture de myrtilles
- Sur une planche, avec noix et lamelles de poires juteuses
- En cuisine : râpée sur un gratin de crozets ou fondue dans une polenta crémeuse.



Accord Vin

- Vin blanc de Savoie : Apremont

Raclette de chèvre



CARACTERISTIQUES

- Affinage : 60 jours
- Texture : pâte souple et fondante
- Arômes : lacté, floral
- Format : 5 kg
- Valeur énergétique : 330 kcal / 100 g
- Conservation : 4° degrés dans son emballage - à sortir à température ambiante 2h avant dégustation

DESCRIPTION

Affinée avec soin, elle développe une croûte fine et naturelle, aux couleurs orangé, et une pâte ivoire, légèrement plus blanche que celle de la raclette de vache.

En bouche, elle révèle des notes caprines douces, une légère acidité et une longueur aromatique délicate, tout en conservant une grande onctuosité une fois fondue.

Elle ravira autant les amateurs de fromages de chèvre que les curieux en quête de nouveauté.



Accord Gourmand



- Fondue sur des pommes de terre grenaille avec quelques pickles maison
- En sandwich grillé avec pain de campagne, jambon sec et roquette
- Râpée sur une tarte salée ou un gratin de légumes
- Sur une planche apéritive, en lamelles, avec du raisin blanc

Accord Vin



- Blanc sec et fruité : Roussette de Savoie, Jacquère
- Rouge léger : Gamay, Pinot noir

Chèvre frais aromatisé



CARACTERISTIQUES

- Affinage : frais
- Texture : lisse et onctueuse
- Arômes : frais, parfumés (herbe, ail, épice selon les versions)
- Format : 100 g
- Valeur énergétique : 210 kcal / 100 g
- Conservation : entre 4°C et 6°C
à consommer dans les 5 jours après ouverture

DESCRIPTION

Nos Chèvre frais aromatisé, moulés traditionnellement à la louche et élaborés à partir de lait cru entier, incarnent le plaisir du fromage caprin sublimé par des saveurs délicates. À la fois onctueux et raffinés, ils se prêtent à toutes les envies : en tartine à l'apéritif, émiettés en entrée ou pour relever subtilement vos plats de saison.



Accord Gourmand

- Tartiné sur du pain de campagne
- En topping sur une salade de roquette, tomates cerises et noisettes grillées
- Dans un wrap végétarien avec carottes râpées, jeunes pousses et huile d'olive
- Sur une pizza blanche après cuisson, par petites touches



Accord Vin

- Blanc vif : Savoie, Sauvignon, Muscadet
- Rosé sec : Côtes de Provence

Chèvre frais



CARACTERISTIQUES

- Affinage : frais
- Texture : lisse et onctueuse
- Arômes : légèrement acidulé, lacté pur
- Format : 100 g
- Valeur énergétique : 210 kcal / 100 g
- Conservation : entre 4°C et 6°C
à consommer dans les 5 jours après ouverture

DESCRIPTION

Nos Chèvre frais, moulés traditionnellement à la louche et élaborés à partir de lait cru entier non pasteurisé, révèlent une texture lisse et onctueuse, une robe blanche éclatante et un goût délicatement acidulé, signature des fromages lactiques de montagne. Nature ou agrémenté (herbes, huile d'olive, miel), il se déguste en tartine, en salade ou en cuisine pour une touche de fraîcheur authentique.



Accord Gourmand

- Tartiné simplement sur du pain aux graines
- Avec du miel de montagne et quelques éclats de noix
- En salade avec légumes croquants et herbes fraîches
- Intégré dans une sauce légère au yaourt et citron



Accord Vin

- Blanc sec et vif : Jacquère, Muscadet
- Blanc doux : Coteaux du Layon ou moelleux de Savoie

Sérac brut



CARACTERISTIQUES

- Affinage : 7 jours
- Texture : ferme au cœur et coulant sous croûte
- Arômes : fraîcheur caprine et végétale
- Format : 100 g
- Valeur énergétique : 210 kcal / 100 g
- Conservation : entre 4°C et 6°C à consommer dans les 5 jours après ouverture

ANECDOTE

Issu du petit-lait de chèvre récupéré après la fabrication des fromages lactiques, le sérac est un fromage frais peu calorique concentrant de nombreuses protéines animales. Son nom, qui signifie « deuxième cuisson », fait référence au chauffage du petit-lait à 90 °C pour le coaguler. Autrefois considéré comme le « fromage du pauvre », ce savoir-faire se fait aujourd'hui rare face à l'essor de la poudre protéinée destinée aux sportifs.



Accord Gourmand

- À tartiner simplement sur une tranche de pain au levain
- Avec un filet d'huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin
- En farce de légumes rôtis (courgette, poivron, oignon)
- En dessert : avec du miel ou une compotée d'abricots



Accord Vin

- Blanc sec et frais : Jacquère, Sylvaner
- Rosé léger : Vin de Savoie ou Provence

Lait de chèvre



CARACTERISTIQUES

- Arôme dominant : frais, caprin, notes lactées douces, touche végétale rappelant les pâturages d'alpage, finesse
- Format : 1 L
- Valeur énergétique : 67 kcal / 100 g
- Conservation : à conserver au réfrigérateur entre 0°C et 4°C
Porter à ébullition pour une conservation prolongée

DESCRIPTION

Notre lait de chèvre cru entier est un produit fermier, non homogénéisé et naturellement riche en goût. Plus digeste que le lait de vache pour de nombreuses personnes, il se distingue par sa légère onctuosité, sa blancheur éclatante et sa saveur douce et légèrement caprine. Il peut être consommé tel quel, pour la cuisine ou comme base pour vos yaourts, fromages et pâtisseries maison. Un lait sain, nutritif et local, pour les amateurs de produits bruts, authentiques.



Accord Gourmand

- À boire nature, légèrement frais
- Avec un trait de sirop ou une cuillère de miel
- En base pour vos fromages, yaourts ou flans maison
- En remplacement du lait de vache dans toutes vos recettes salées ou sucrées

Tomme de vache



CARACTERISTIQUES

- Affinage : 30 à 60 jours
- Texture : souple et fondante
- Arômes : lacté, florale, champignon
- Format : 1,5 kg
- Valeur énergétique : 330 kcal / 100 g
- Conservation : 4° degrés dans son emballage - à sortir à température ambiante 2h avant dégustation

DESCRIPTION

Ce fromage au lait cru entier contient une microflore active très riche.

Sa texture souple mais fondante, ses arômes et sa croûte rustiques en font un incontournable des amateurs de tommes traditionnelles.



Accord Gourmand

- En tranches sur du pain de seigle légèrement grillé
- En dés dans une salade de pommes de terre et cornichons
- En raclette de printemps avec des légumes grillés
- Fondu dans un gratin de crozets ou une poêlée de champignons



Accord Vin

- Blanc de Savoie : Roussette, Apremont
- Rouge léger : Gamay, Mondeuse fruitée



Raclette de vache



CARACTERISTIQUES

- Affinage : 60 jours
- Texture : pâte souple et fondante
- Arômes : lacté, florale
- Format : 5 kg
- Valeur énergétique : 330 kcal / 100 g
- Conservation : 4° degrés dans son emballage - à sortir à température ambiante 2h avant dégustation

DESCRIPTION

Nos raclettes sont moulées de manière traditionnelle à la toile. Affinée avec soin, elle développe une croûte fine et régulière de couleur dorée. Sa pâte souple fond à basse température, révélant des arômes doux, floraux et légèrement lactés, caractéristiques d'un lait cru entier bien travaillé. Une raclette traditionnelle et savoureuse.



Accord Gourmand

- Fondue sur des pommes de terre grenaille, accompagnée de charcuteries
- En sandwich chaud avec oignons confits et pain de campagne
- Sur une pizza blanche ou une tartine gratinée
- En dés dans un gratin de courgettes ou de pâtes



Accord Vin

- Blanc sec : Apremont, Roussette
- Rouge fruité et léger : Gamay, Pinot noir

Meule des Belleville douce



CARACTERISTIQUES

- Affinage : 6 mois
- Texture : souple, fondante
- Arômes : lacté
- Format : 30 kg
- Valeur énergétique : 400 kcal / 100 g
- Conservation : 4° degrés dans son emballage - à sortir à température ambiante 2h avant dégustation

DESCRIPTION

Affinée pendant 6 mois dans notre cave d'alpage à 2000 m d'altitude, cette meule au lait cru entier développe une texture souple et fondante.

Son goût est doux et lacté. Elle représente l'équilibre parfait entre jeunesse et générosité.



Accord Gourmand

- En tranches dans un sandwich au jambon de pays
- Sur une planche avec des fruits secs et du pain de campagne
- Fondue sur des légumes vapeur
- Râpée dans une omelette ou une pâte à soufflé



Accord Vin

- Blanc de montagne : Jacquère, Altesse
- Rouge léger : Pinot noir jeune, Mondeuse

Meule des Belleville fruitée



CARACTERISTIQUES

- Affinage : 12 mois
- Texture : souple, onctueuse
- Arômes : lacté, beurre, fruité, noisette
- Format : 30 kg
- Valeur énergétique : 400 kcal / 100 g
- Conservation : 4° degrés dans son emballage - à sortir à température ambiante 2h avant dégustation

DESCRIPTION

Affinée pendant 12 mois dans notre cave naturelle, cette meule de 30 kg à pâte souple développe des arômes riches et profonds. Sa texture onctueuse et sa palette aromatique, lactée, beurrée, fruitée, noisette, séduisent les amateurs de fromages à la fois fondants et expressifs.



Accord Gourmand

- En fines tranches sur un pain aux céréales grillé
- Râpée sur une purée de pommes de terre maison
- Dans une fondue crémeuse pour un goût plus doux
- En cubes sur une planche apéritive, avec pommes ou poires



Accord Vin

- Blanc ample : Chignin-Bergeron, Roussette
- Rouge souple : Mondeuse Pinot noir



Meule des Belleville vieille réserve

CARACTERISTIQUES

- Affinage : 24 mois
- Texture : cassante
- Arômes : animal, torréfié, salé
- Format : 30 kg
- Valeur énergétique : 400 kcal / 100 g
- Conservation : 4° degrés dans son emballage - à sortir à température ambiante 2h avant dégustation

DESCRIPTION

Affinée patiemment pendant 24 mois dans nos caves naturelles, cette meule de 30 kg concentre puissance et complexité.

Sa texture devient cassante, et ses arômes virent vers des notes animales, torréfiées et salées. Un fromage de garde en quantité limité pour nos amateurs.



Accord Gourmand

- En copeaux sur un risotto, une salade de roquette ou des pâtes fraîches
- Dans une fondue corsée, en mélange avec des fromages plus jeunes
- En éclats sur une purée de légumes racines
- Avec du pain de seigle, des noix et une touche de miel



Accord Vin

- Blanc évolué : Roussette, vin jaune, Savagnin
- Rouge puissant : Mondeuse, Syrah

Flocon des Belleville



CARACTERISTIQUES

- Affinage : 7 jours
- Texture : ferme au cœur et coulant sous croûte
- Arômes : un parfum délicat, léger et lacté, avec une touche végétale qui rappelle la fraîcheur des herbages d'altitude
- Format : 120 g
- Conservation : 4° degrés dans son emballage - à sortir à température ambiante 2h avant dégustation

ANECDOTE

Le Flocon des Belleville de Chez Pépé Nicolas, c'est la quintessence de la douceur montagnarde.

Ce petit fromage à croûte fleurie, fabriqué à partir de lait cru entier, révèle une texture onctueuse sous sa fine croûte, et une personnalité élégante, toute en subtilité.

Un clin d'œil aux sommets enneigés qui entourent notre alpage.



Accord Gourmand

- Sur une planche apéritive, avec pain de seigle et fruits secs
- En croûte au four, garni de miel ou de thym
- Avec une salade tiède de pommes de terre et noisettes
- En mille-feuille de légumes grillés



Accord Vin

- Blanc sec et floral : Apremont, Roussette
- Rouge léger : Gamay fruité

Tartinable sérac miel et graines



CARACTERISTIQUES

- Affinage : frais
- Texture : lisse et onctueuse
- Arômes : parfum délicat et gourmand. On sent d'abord la douceur lactée du sérac, puis les notes sucrées du miel, et enfin le croquant végétal des graines
- Format : 150 g
- Valeur énergétique : 400 kcal / 100 g
- Conservation : au frais entre 4°C et 6°C à consommer dans les 3 jours après ouverture

DESCRIPTION

La tartinade sérac, miel et graines de Chez Pépé Nicolas est une création originale, à base de sérac frais, de miel de montagne et de graines torrifiées (tournesol, courge...).

Un trio gourmand, à la fois doux, nourrissant et légèrement croquant.



Accord Gourmand

- Tartinée sur une tranche de pain aux noix ou au levain
- En dip avec des bâtonnets de légumes croquants
- En touche créative sur une assiette de fromages



Accord Vin

- Blanc doux : Apremont, Roussette
- Rosé fruité : bien frais, en apéritif

Tartinable sérac ail et fines herbes



CARACTERISTIQUES

- Affinage : frais
- Texture : lisse et onctueuse
- Arômes : parfum intense et frais
L'ail révèle les notes lactées du sérac, tandis que les fines herbes ajoutent une touche végétale et vive
- Format : 150 g
- Valeur énergétique : 400 kcal / 100 g
- Conservation : à conserver entre 4°C et 6°C.
à consommer dans les 3 jours après ouverture

DESCRIPTION

La tartinade sérac, ail et fines herbes de Chez Pépé Nicolas est une recette simple et efficace, idéale pour l'apéritif.

Le sérac, très doux, est relevé par l'ail frais et équilibré par les fines herbes. Une base végétale légère, mais pleine de caractère.



Accord Gourmand

- Tartinée sur une tranche de pain aux céréales grillé
- En condiment pour accompagner des crudités ou des pommes de terre tièdes
- Sur une galette de sarrasin ou un toast apéritif
- En garniture de sandwichs végétariens



Accord Vin

- Blanc vif : Jacquère, Muscadet sur lie
- Rosé sec : bien frais,

Sérac brut



CARACTERISTIQUES

- Affinage : frais
- Texture : fine, moelleuse et légèrement granuleuse
- Arômes : en bouche, c'est une sensation de fraîcheur, avec un goût lacté discret, légèrement acidulé
- Format : 200 g
- Valeur énergétique : 100 kcal / 100 g
- Conservation : entre 4°C et 6°C à consommer dans les 3 à 4 jours

DESCRIPTION

Le sérac est un fromage frais, blanc et compact, fabriqué à partir du petit-lait issu de la fabrication des fromages lactiques. Son nom fait écho aux blocs de glace appelés « séracs » qui ponctuent les glaciers alpins, symboles de pureté et de fraîcheur. Riche en protéines mais très pauvre en matières grasses, il est connu pour sa texture douce et sa grande digestibilité. Idéal dans une alimentation saine, légère et naturelle.



Accord Gourmand

- En salade avec concombres, herbes fraîches et huile d'olive
- En accompagnement d'une poêlée de légumes ou de pommes de terre
- Tartiné avec un filet de citron et de la fleur de sel
- En version sucrée avec miel ou compote



Accord Vin

- Blanc sec et léger : Jacquère, Sylvaner
- Rosé doux

Yaourt



CARACTERISTIQUES

- Affinage : frais
- Texture : crémeuse, douce et fondante
- Format : 125 g
- Valeur énergétique : 60 kcal / 100 g
- Conservation : entre 0°C et 4°C
à consommer jusqu'au DLUO non entamé

DESCRIPTION

Notre yaourt est un produit laitier fermenté au lait entier pasteurisé, incontournable d'un quotidien équilibré. Grâce à ses bactéries bénéfiques, il favorise la digestion.

Douceur et onctuosité en font un plaisir simple et sain.



Accord Gourmand



- Nature ou avec une cuillère de confiture artisanale
- Avec des fruits frais et du granola maison
- En base de sauce pour crudités (avec herbes et citron)
- En dessert, avec un filet de miel ou de sirop d'érable

Mozzac



CARACTERISTIQUES

- Affinage : frais
- Texture : lisse
- Arômes : il offre une alternative surprenante à la mozzarella classique : une texture plus ferme, un goût légèrement plus prononcé, et une touche de montagne en plus
- Format : à la coupe
- Conservation : à conserver entre 4°C et 6°C, à consommer dans les 3 jours après ouverture

DESCRIPTION

La Mozzac, c'est notre sérac de vache retravaillé façon Mozzarella.



Accord Gourmand

- En tranches avec des tomates anciennes, huile d'olive et basilic
- En salade avec courgettes grillées et zestes de citron
- Sur une pizza blanche ou gratinée dans une lasagne
- En brochettes apéritives avec jambon cru et olive



Accord Vin

- Blanc fruité : Chignin, Viognier
- Rosé frais : Coteaux d'Aix ou Savoie

Lait de vache



CARACTERISTIQUES

- Arômes : arômes subtils de crème fraîche, de beurre, avec une pointe végétale
- Format : 1 L
- Valeur énergétique : 65 kcal / 100 g
- Conservation : à conserver entre 0°C et 4°C à consommer dans les 3 jours
Portez le lait à ébullition pour prolonger sa conservation

DESCRIPTION

Le lait entier de Chez Pépé Nicolas, c'est plus qu'un simple ingrédient : c'est le reflet d'un terroir.

Issu de nos vaches élevées en alpage et nourries aux prairies fleuries de notre alpages, il est cru, entier et embouteillé à la ferme.

Riche, onctueux, savoureux, il sublime les recettes comme les petits-déjeuners du quotidien.



Accord Gourmand

- À boire frais ou tiède, nature ou avec un soupçon de miel
- En base de flan, crème, béchamel ou riz au lait
- Dans vos recettes de pâtisserie maison
- Pour fabriquer vos yaourts, fromages ou boissons lactées



*Nos fromages ne trichent pas.
Ils racontent la montagne.*

Chez Pépé Nicolas

**FROMAGERIE
D'ALPAGE** 

D117 73440 - Les Belleville- Savoie - Alpes

**Boutique ouverte tous les jours
du 14 Juin au 15 Septembre.**

*Fabrication quotidienne
de juin à septembre*

**Visite et dégustation
possible sur réservation**

+33 (0)6 09 45 28 35
chezpepenicolas.com

