**TEXTE Crémerie**

**Roquefort**

ROQUEFORT VERNIÈRES –COLLECTION LAETITIA GABORIT

Au cœur des plateaux calcaires du Sud-Aveyron, là où l’air circule librement entre les fissures du Combalou, les caves s’animent d’un souffle millénaire. Les fleurines y chuchotent, dans une respiration d’humidité et de silence mêlés. C’est dans ce berceau minéral que naît le roquefort Vernières : un fromage qui porte en creux la mémoire de la terre et le murmure des pierres. Un fromage fait du lait cru et frais des brebis Lacaune, paissant paisiblement dans les fermes voisines. Le lait, préservé sans écrémage, raconte une origine pure. La maison Vernières, fière, authentique et indépendante, veille depuis des générations sur cette matière noble, cultivant ses souches de Penicillium roqueforti et préservant l’équilibre subtil de la flore lactique, mue par la rigueur et l’exigence qui ont fait sa réputation. Dans l’obscurité feutrée des caves ventilées, la pâte s’enduit de bleu. Se pâme de persillade. S’affine lentement. Le fromage se fait dentelle, équilibre délicat entre puissance et douceur, entre notes de champignon, de sous-bois, de noix et de sel. Loin de la rudesse de la pierre qui le voit éclore, c’est une élégance de texture : fondante, soyeuse, jamais agressive. Attentive aux voix impénétrables des terroirs, Laetitia Gaborit, Meilleure Ouvrier de France Fromager, a reconnu dans ce roquefort une harmonie rare. Un roquefort qui parle bas mais juste. Un joyau discret, accord parfait entre la brebis, la pierre et le temps.