

FROMAGERIE MILLERET

Producteur de Vieux Comté MOF

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

« Les années passent, les générations se succèdent, les savoir-faire s'affinent. »

1921. Dans le Jura, terre de fruitières et de lait cru, la Fromagerie Brun voit le jour à Nozeroy, portée par une lignée de maîtres fromagers passionnés et un sens aigu de la rigueur. 1921. Plus loin sur le massif jurassien, la Fromagerie Milleret lance son activité, bercée par les mêmes paysages, nourrie par la même culture, animée par les mêmes valeurs. Le respect du lait, le goût du collectif et du travail en famille, la patience du temps long. Soixante-dix kilomètres les séparent. Et cent ans d'histoire. Mais l'histoire est en marche, inéluctablement. Les années passent, les générations se succèdent, les savoir-faire s'affinent. Les chemins se rapprochent, se croisent même. Un partenariat solide. Le destin est à l'œuvre, déjà. Jusqu'à ce jour de 2025 où le pacte est scellé. Celui de l'authenticité, de la qualité et de la confiance. Comme une évidence. Deux maisons fondées la même année, réunies un siècle plus tard. Un signe, sans doute. Encore un. Aujourd'hui, la Fromagerie Milleret perpétue fièrement cet héritage grâce à un travail étroit avec les fruitières coopératives jurassiennes. Pour proposer des fromages responsables, élaborés dans le respect du savoir-faire familial. Pour soutenir un territoire, plein de ressources. Pour faire vivre un terroir unique, année après année, décennie après décennie, siècle après siècle. Car il en va ainsi du destin. Et le destin fait bien les choses.



VIEUX COMTÉ

AOP 26 mois – Collection Laëtitia Gaborit

Milieu du treizième siècle. Dans le Jura, les hivers sont froids. Rudes. Interminables. Se nourrir est un défi. Une question de survie. Opiniâtres autant qu'inventifs, les hommes créent un fromage capable de se conserver. Un fromage de garde. De patience. Ainsi naquit le comté, pensé pour traverser le temps. Huit siècles plus tard, le vieux comté AOP 26 mois de la collection Laëtitia Gaborit en est la quintessence. Chaque meule est unique, reflet des saveurs de l'herbe, du climat d'altitude et des qualités spécifiques de la Fruitière de la Bresse Jurassienne. Sans parler du savoir-faire du maître affineur de la fromagerie Milleret qui, dans la moiteur de ses caves, prend le temps d'écouter ses meules, affinées sur les planches d'épicéa qui lui confèrent ce goût inimitable. Il observe. Dialogue. Goûte. Et trouve pour chacune le chemin le plus juste, entre caves froides et chaudes. 26 mois de pleine attention et de petites attentions. Les cristaux se forment, la texture devient plus onctueuse, plus fondante. Les arômes s'intensifient. La noix, la noisette, le sel. Un équilibre subtil autant que fragile pour un comté d'exception. Un comté à parts...

COLLECTION
LÆTITIA GABORIT
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
1 carton de 8 pièces de 600 g



DÉLAIS DE LIVRAISON :
3 jours



ORIGINE :
Bourgogne-Franche-Comté



VIEUX COMTÉ

AOP 26 mois – Collection Laëtitia Gaborit

Milieu du treizième siècle. Dans le Jura, les hivers sont froids. Rudes. Interminables. Se nourrir est un défi. Une question de survie. Opiniâtres autant qu'inventifs, les hommes créent un fromage capable de se conserver. Un fromage de garde. De patience. Ainsi naquit le comté, pensé pour traverser le temps. Huit siècles plus tard, le vieux comté AOP 26 mois de la collection Laëtitia Gaborit en est la quintessence. Chaque meule est unique, reflet des saveurs de l'herbe, du climat d'altitude et des qualités spécifiques de la Fruitière de la Bresse Jurassienne. Sans parler du savoir-faire du maître affineur de la fromagerie Milleret qui, dans la moiteur de ses caves, prend le temps d'écouter ses meules, affinées sur les planches d'épicéa qui lui confèrent ce goût inimitable. Il observe. Dialogue. Goûte. Et trouve pour chacune le chemin le plus juste, entre caves froides et chaudes. 26 mois de pleine attention et de petites attentions. Les cristaux se forment, la texture devient plus onctueuse, plus fondante. Les arômes s'intensifient. La noix, la noisette, le sel. Un équilibre subtil autant que fragile pour un comté d'exception. Un comté à parts...

COLLECTION
LÆTITIA GABORIT
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
1 carton de 8 pièces de 600 g



DÉLAIS DE LIVRAISON :
3 jours



ORIGINE :
Bourgogne-Franche-Comté

