



## Tourisme en Comminges Mont Royal Sélection pour un repas tout fromage !

### CAZERES

Rien de tel qu'un bon plateau de fromages en fin de repas. Mais on peut aussi se faire plaisir avec un repas tout fromage et du bon pain. En feuilletant le guide gastronomique Tables & Auberges de France, les incontournables de fromage ne passeront pas à côté des Fromagers du Mont Royal, et plus précisément du bar à fromages situé dans la galerie commerciale de l'hypermarché Leclerc à Estancarbon. Ce concept, labélisé Table de Terroir, créé et proposé par Dominique Bouchait, fromager Meilleur Ouvrier de France, allie vente traditionnelle et restauration. Ici, c'est le fromage qui est au centre du plat et c'est lui qui est sublimé. Sur place, une dégustation des meilleurs fromages de la boutique s'impose, toutes des recettes et des créations maison : Le Régalis, Le Cornu, le Mignon, le Joséphine, le Hercule... ou encore le Napoléon Commingeois, un grand classique de la fromagerie familiale installée à Montréjeau. Ce fromage de brebis doit son nom à la montagne « Penne - Haute ».

Elle est plus connue sous l'appellation « Nez de Napoléon » à cause de sa forme. Il prend toute sa saveur et son goût généreux après 10 mois de soins sous sa croûte brune typique des Pyrénées. Dominique Bouchait doit son savoir-faire à sa famille, et plus particulièrement à sa grand-mère Marie-Antoinette, excellente cuisinière, qui lui a fait découvrir la gastronomie rustique et traditionnelle de ce terroir. Sa mère Yvonne, lui a enseigné la vente en faisant goûter leurs fromages. Son père lui a appris à cultiver le très bon fromage. En gardant toujours à l'esprit le rapport entre l'origine et le goût. Aujourd'hui c'est à son fils Antoine, arrivé depuis quelques années dans l'entreprise, qu'il transmet toute sa passion.

<https://www.tables-auberges.com/hotels-restaurants/31-haute-garonne/estancarbon---st-gaudens/46659-mont-royal-selection>