

Yaourts et mozzarella d'Ile-de-France, si bons !

14/03/2016 · par [myriamdarmoni](#)



Yaourt et mozzarella d'Ile-de-France, vive le bon goût !

Hello les loulous,

Comment c'est passé votre week-end ? Quel temps magnifique nous avons eu, c'était formidable non ? La lumière inondait notre appartement dès 7h30 du matin, dans les jardins parisiens, les pelouses étaient bondées, ça sentait bon le printemps, c'était extra !

En ce début de semaine, j'ai eu envie de partager avec vous mon coup de cœur pour des produits laitiers fabriqués en Ile-de-France, de manière artisanale.

Oui amis Franciliens, vous avez bien entendu : on fabrique du lait, des yaourts, des crèmes dessert, et même de la mozzarella, en Ile-de-France (et plein d'autres super produits, mais ça c'est une autre histoire). C'est chouette non ?

Les yaourts proviennent de la **Ferme de Sigy** (77). Reprise par Ottman Beirouk en 2013, la ferme produit du lait, des yaourts, fromages blancs et crèmes desserts. J'ai découvert ces produits à La Ruche, (La Ruche qui Dit Oui, vous savez le mode de distribution circuit-court... non ? Bon je vous raconterai aussi). Et nous, depuis que nous avons eu le bonheur de goûter ces crèmes dessert au chocolat, au caramel, au café, ces yaourts aux fruits, on est fan ! Leur texture est proche des yaourts faits-maison. Au niveau du goût, là-aussi on est sur du 100% naturel : pas de conservateur, pas d'arômes. Une qualité récompensée au dernier salon de l'Agriculture par une Médaille d'Argent.

Et ce n'est pas tout. La Ferme produit du lait, avec lequel, Sara, italienne des Pouilles, installée à Paris, fabrique de la mozzarella (au lait de vache donc, pas de buffala) dans son atelier-boutique **Ottanta**, au centre de Paris dans le 5e arrondissement. Là-aussi, j'ai découvert ces produits à La Ruche où je m'approvisionne, mais il est possible de passer directement à la boutique. Une mozzarella, fabriquée le matin, à la main, comme dans les Pouilles. Un bon goût de lait, un coeur crémeux, c'est simple, je suis addict !

C'est chouette de savoir qu'il y a tant de bons produits en Ile-de-France. J'espère que vous aurez la possibilité de les goûter pour vous faire votre propre avis.

- La ferme de Sigy, départementale 62, 77520 Sigy.
- Ottanta, 19 rue du Cardinal-Lemoine, 75005 Paris.