



FROMAGERIE LEMARIE

30, rue d'Italie - 13100 Aix-en-Provence Tél. : 06 28 05 71 68

Email : benoit@fromagerie-lemarie.com Site Internet : www.fromagerie-lemarie.com

01 Juillet 2019 Publication Benoit Lemarié

FROMAGERIE LEMARIE Communiqué de Presse

LE FROMAGER-AFFINEUR BENOIT LEMARIE INVESTIT DANS DE NOUVEAUX LOCAUX.

Le 4 juillet 2019 la Fromagerie est transférée au 30 RUE D'ITALIE, face à l'ancienne boutique.

C'est devenu une nécessité pour accueillir une clientèle toujours fidèle et plus nombreuse.

Avec une surface de plus de 110 m2, l'équipe est répartie sur les tâches de : vente en boutique, préparation des plateaux et livraisons aux restaurateurs Aixois et Marseillais.

UN PEU D'HISTOIRE DE 2010 A NOS JOURS.

A 40 ans je crée la Fromagerie LEMARIE rue d'Italie. J'ai démarré seul. En bientôt 10 ans j'ai développé le commerce de détail et de distribution auprès des restaurateurs.

Actuellement j'ai 6 Salariés. Une fierté pour moi d'être créateur d'emplois.

Aujourd'hui à 50 ans, j'étends la surface de vente pour un meilleur accueil des clients. Sans changer de rue j'espère les fidéliser et je donne de bonnes conditions de travail à mon équipe.

UNE CAVE D'AFFINAGE VITREE AU CŒUR DE LA BOUTIQUE

Je passe beaucoup de temps à affiner mes fromages afin de leur donner la personnalité qui m'est propre. L'idée d'**Introduire une cave d'affinage vitrée au cœur de la boutique** est d'en faire un lieu de découverte. Les grosses pièces comme les comtés sont présentées.

Avec les autres vitrines, la répartition de la gamme de fromages est plus dynamique. Elle change au fil des saisons. Ma sélection est essentiellement au lait cru, et la majorité « fermiers ».

J'ai également développé des produits « **faits maison** » comme les bries aux truffes, les camemberts au calvados etc.

Le client peut déambuler librement et faire son choix.

UNE BOUTIQUE VIRTUELLE DANS LE SECTEUR DE LA FROMAGERIE

Adepte du monde digital par mon ancienne profession, je suis intéressé par les innovations liées aux commandes en ligne. Le retrait se fait en boutique à l'heure convenue. Il y a aussi la possibilité de se faire livrer sur son lieu de travail (Pôle d'activité d'Aix-en-Provence).

La majorité des produits présentés en boutique peuvent être visualisés et commandés via le site de la Fromagerie.

www.fromagerie-lemarie.com

APRES 10 ANS, MA MOTIVATION RESTE INTACTE.

Je suis tout autant motivé par le sens des responsabilités vis-à-vis du personnel, des partenaires, des producteurs fermiers, de mes clients fidèles et pour que cette enseigne soit inscrite dans la gastronomie Aixoise et Marseillaise. Le fromage appartient à un patrimoine qu'il faut préserver. C'est un bien culturel et naturel.

JE SUIS ET JE VEUX RESTER UN MARCHAND DE BONHEUR

"Un repas, aussi frugal soit-il, est un instant de rencontre. Il peut être une occasion de joie et de communion, unissant profondément les gens." (Elise Boulding)

Je m'associe à cette définition. Partager un plateau de fromages en famille ou entre amis crée du lien. C'est à travers les anecdotes des uns et des autres que chaque fromage procure des sensations.

Annexe

L'EXPERTISE D'UN « MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE »

Pour passer de 50 m² à 110 m², j'ai souhaité bénéficier de l'expertise de Gérard PETIT, Meilleur Ouvrier de France, qui se confie :

« Si je souhaite contribuer à écrire l'histoire de cette enseigne, c'est parce que j'ai développé pour elle un attachement très fort. Benoît dispose d'un savoir-faire qu'il partage avec quelques autres grandes fromageries françaises ».

LES RECONNAISSANCES PROFESSIONNELLES ET LES RECOMPENSES M'ENCOURAGENT A PERSEVERER :

- **Mercure Marseille Provence 2012**, Récompense de la CCI Marseille Provence qui met en lumière le savoir-faire, le dynamisme et la performance individuelle du commerçant sur son point de vente.
- **Guilde Internationale des Fromagers**, symbole du respect des traditions dans la modernité, m'intronise au salon de l'agriculture 2012.
- **Gourméditerranée** : 70 membres, chefs et Artisans dont je suis, sommes les dignes représentants de la diversité culinaire, traditionnelle, moderne, ingénieuse.
Nous valorisons le territoire grâce à l'amour de la culture, du produit, et de la gastronomie de notre région.
Ma présence parmi ces grands chefs de la région influence mes sélections et me pousse à améliorer mes affinages.



Guilde des Fromagers

RECOMMANDE DANS LES GUIDES



INVITE DANS LA RUBRIQUE GASTRONOMIE

