



GOÛT

TOP 5 LES MEILLEURS CHÈVRES FRAIS

01 LE PLUS « MERCI CHEF ! »

Le double étoilé du *Clarence*, Christophe Pelé, reste fidèle au fromager bio de la Nièvre, Philippe Grégoire, notamment pour ses chèvres frais aux textures plus ou moins fondantes suivant les procédés de fabrication (à partir de 4 €). **Philippe Grégoire : marché des Batignolles (samedi matin), marché Raspail (dimanche matin).**

02 LE PLUS ÉQUILIBRÉ

Une pâte humide mais pas trop. Une texture fondante avec de la tenue. Un goût caprin peu invasif : Taka & Vermo met dans le mille, avec ce chèvre frais

de la ferme de La Babinière en Indre-et-Loire (4,50 €).

61 bis, rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris. Tél. : 0148 24 89 29.

03 LE PLUS MARQUÉ

Si les quatre fromageries parisiennes Beaufiles excellent dans leur offre britannique, leurs chèvres au lait cru assurent aussi. En particulier La Fleur de Chèvre des Deux-Sèvres, légèrement dense et puissante (5,30 €).

www.fromagerie-beaufiles.com

04 LE PLUS RAFRAÎCHISSANT

Rénommé, le concept store fromager Monbleu continue de



séduire, à l'image du chèvre frais de la Ferme du Basilou, dans l'Orne, très moelleux et presque citronné (5 €). Plaisant. **37, rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris. Tél. : 0145 89 23 96.**

05 LE PLUS PARISIEN

Depuis les balcons du Printemps du Goût, la coupole du Grand Magasin, l'Opéra Garnier, Notre-Dame-de-Paris... s'offrent à la vue d'hôtes ravis. D'autant que la sélection fromagère du MOF Laurent Dubois ne démerite pas, tel le bouchon de chèvre frais au yuzu confit et poivre de Timut (10 €). **64, boulevard Haussmann, 75009 Paris. Jérôme Berger**