Fromagerie du Vivarais

Pays de Lamastre

Attribution : Fromagerie du Vivarais (Fromagerie du Vivarais)

Les Monts d'Ardèche abritent une merveille : le fromage. La "Fromagerie du Vivarais" propose des spécialités comme la Tomme d'Ardèche ou les Picodons AOP qui mettent en valeur notre identité gastronomique et gourmande. Une étape incontournable.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Picodon A.O.P et autres spécialités. Lait collecté sur les cantons de Lamastre et Saint-Agrève auprès de 9 producteurs de lait de chèvre et 19 producteurs de lait de vache.
Le Picodon
L'un des fromages emblématiques de la Fromagerie du Vivarais est le Picodon. C'est un petit fromage de chèvre au nom qui chante, né dans les montagnes ardéchoises. Les chèvres produisant peu de lait en fin d'année, les habitants de cette région aride ont inventé un fromage pouvant se conserver l'hiver. Aujourd'hui, il est reconnu dans la famille des Appellations d'Origine Protégées françaises.

Le Picodon se déguste de différentes façons, frais, demi-sec, sec ... Affiné un minimum de 12 jours, sa saveur est différente et magique à chaque étape. De la légère acidité, en passant par des notes d'agrumes, pour finir sur un piquant agréable (d'où son nom !), extérieurement, il peut prendre aussi l'aspect de la rocaille escarpée de la région. Il est tout aussi savoureux à chaque étape !

Nous pratiquons deux styles d'affinage pour le Picodon : la méthode traditionnelle, et la méthode Dieulefit. Nous affinons notre Picodon méthode Dieulefit dans notre cave de La Drômoise à Valence, après fabrication à Vivarais.

Le Picodon est un fromage de partage : cassez-le à la main et dégustez-le en bonne compagnie !

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12 du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 16h30.
Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Tarifs:
Accès libre.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:
Vente à la propriété, Non visitable, Boutique

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 07/08/2026

Contact

Pelisson
07570 Désaignes
Tél. 04 75 06 62 71
fromagerie-vivarais@wanadoo.fr