



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - AVRIL 2024

LA NOUVELLE BOUTIQUE La Fromagerie d'Isigny

DE LA COOPÉRATIVE ISIGNY SAINTE-MÈRE ROUVRE SES PORTES !

UN NOUVEAU MAGASIN

proposant l'ensemble
de l'offre de produits
laitiers de la
Coopérative
normande.



Véritable institution depuis 1962, la boutique de la Coopérative Isigny Sainte-Mère se pare d'un nouvel écrin. Le point de vente, situé à quelques mètres des ateliers de production, a rouvert ses portes après plusieurs mois d'intenses travaux. Elle accueille désormais sur sa façade l'émblématique laitière sur son âne et propose une immersion à la découverte des spécialités qui ont fait la renommée de la Coopérative à travers les générations... Que l'on soit Normand ou vacancier, cette halte est désormais incontournable !



TOUTE L'ÂME D'UN TERROIR DANS cette fromagerie traditionnelle AU PIED DES ATELIERS DE FABRICATION

La "Fromagerie" de la Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère fait son apparition en 1962. Elle se situe à l'entrée du site de production historique d'Isigny-sur-Mer, au cœur du Parc naturel régional des Marais du Cotentin et du Bessin, berceau des producteurs de lait de la Coopérative.



Bien plus qu'une boutique, c'est toute une histoire ! Il s'agissait autrefois d'un modeste bâtiment en bois, que l'on surnommait « La Baraque ». Au fil des années, la boutique a évolué en même temps que l'activité de la Coopérative.

Son objectif est toujours resté le même : proposer aux locaux et aux touristes un lieu permettant d'acheter les produits laitiers fabriqués sur place, et également sur le second site de fabrication de la Coopérative, situé à Chef-du-Pont.



AUJOURD'HUI, ELLE S'EST MODERNISÉE TOUT EN GARDANT SON CARACTÈRE **traditionnel et authentique**

On y célèbre et on y déguste toujours le meilleur du savoir-faire fromager et crémier avec une sélection de Crèmes, Beurres et Fromages (Camemberts, Pont l'Évêque, Mimolettes, Tomme de Normandie, Le Petit Vey, Brie, Fromages Frais), tout juste sortis de la Coopérative et de ses caves d'affinage, à destination des meilleurs artisans, des particuliers français et des lieux les plus prestigieux à l'étranger. Des produits reconnus pour leur haute qualité, récompensés à de multiples reprises au Concours Général Agricole de Paris ou encore au Concours International de Lyon. Cette belle adresse reflète l'âme de la Coopérative Isigny Sainte-Mère, forgée sur l'excellence issue du savoir-faire ancestral et traditionnel intrinsèque à ce terroir d'exception.

Cette boutique se veut chaleureuse, au style boisé, avec un accueil dont les visiteurs désireux de découvrir tout le patrimoine et les délices d'Isigny Sainte-Mère se souviendront longtemps !

Cette belle histoire est l'aboutissement d'un travail quotidien de passionnés du lait sans lequel rien ne serait possible. Les crémiers-fromagers de la boutique, à travers leurs conseils, leurs petites et grandes anecdotes au sujet de la Coopérative, sont également là pour faire découvrir ce bel univers à tous les passionnés et visiteurs de la Normandie.

Un soin tout particulier a été apporté au design, à la fois élégant et moderne, fidèle aux valeurs de la Coopérative normande.

On peut désormais y découvrir des étals proposant des produits laitiers d'excellence, magnifiant les boules de Mimolettes et leurs différents stades d'affinages. On peut également se voir prodiguer les conseils de ses fromagers, qui sauront sélectionner le Camembert parfait, au stade d'affinage idéal pour la dégustation.



A DÉCOUVRIR OU REDÉCOUVRIR :

► Toute l'année, les produits emblématiques laitiers normands : Beurre et Crème d'Isigny A.O.P. et Beurre de tourage, Camembert, Crème fouettée, Pont l'Évêque, Mimolette et Tomme de Normandie, Le Petit Vey, les Glaces d'Isigny, Fromages frais nature ou aux fruits, et quelques recettes créées pour la clientèle française et internationale.

► Selon les saisons, les Crèmes festives aromatisées ou le Petit Cœur d'Isigny aux Truffes.



UNE VÉRITABLE IMMERSION AU CŒUR DU PATRIMOINE CULINAIRE NORMAND

C'est tout l'art de vivre made in Normandie qu'Isigny Sainte-Mère célèbre au cœur de cette belle adresse. Une halte à quelques kilomètres des plages du débarquement, de la sublime Tapisserie de Bayeux et des bucoliques chemins de randonnées du bocage normand qui saura ravir les touristes français et internationaux.

Autre nouveauté de cette boutique : une offre complémentaire composée des Caramels d'Isigny (déclinés sous différentes formes et préparations), et également de produits authentiques normands, tels que des terrines et du saucisson au fromage, de la charcuterie, des biscuits confectionnés avec le beurre bio de la Coopérative, ou encore des boissons locales.

LE comptoir à glaces

FAIT LUI AUSSI SON GRAND RETOUR !

La réouverture de la Fromagerie d'Isigny signe également le retour de la saison des glaces. On fond pour leur texture soyeuse, façon glace à l'italienne, et leur bon goût de crème. Caramel au beurre salé, vanille, fraise, chocolat... D'avril à septembre, la file sera longue pour venir déguster ses parfums préférés.

Depuis de nombreuses années, venir se régaler d'une glace au pied de l'usine est une tradition à laquelle tout Normand et désormais de nombreux touristes ne dérogent pas. Sa dégustation est un rituel familial et amical qui se célèbre chaque année. Petits et grands, locaux ou touristes, l'apprécient avec ou sans le soleil normand, au détour d'une balade...

Parcourir la RN13 est parfois un prétexte pour s'arrêter à la Fromagerie Isigny Sainte-Mère le temps d'une parenthèse inédite et gourmande !

L'an dernier, plus de 111 000 glaces ont été vendues.

La nouveauté

De nouveaux espaces et assises sont proposés pour déguster les fameuses glaces.



Informations pratiques sur la boutique



Adresse :

2 rue Dr Boutrois
14230 Isigny-sur-Mer



Jours d'ouverture :

Pendant l'année : du lundi au samedi
En juillet et août : 7 jours / 7



Horaires d'ouverture :

- Pendant l'année : de 10h à 13h
et de 14h à 19h
- En juillet et août : de 10h à 19h



Vente de glaces d'avril à septembre uniquement

Pendant l'année : de 13h à 19h
En juillet et août : de 11h à 19h

Crédit photos : © Isigny Sainte-Mère. Tous droits réservés. Création graphique : Studio911 by Marjorie Ponsard



À PROPOS D'ISIGNY SAINTE-MÈRE

Fondée en 1909 en Normandie, la Coopérative Isigny Sainte-Mère est réputée mondialement pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition et avec la plus grande exigence. C'est grâce à la richesse du lait de ses producteurs, reconnu comme une matière première d'exception, qu'Isigny Sainte-Mère élabore des beures, crèmes et fromages dont les saveurs uniques lui valent une renommée internationale.

Au cœur de la Normandie dans la baie des Veys entre terre et mer, l'herbe du terroir d'Isigny est particulièrement riche et généreuse, offrant une terre de pâture unique pour que les vaches y produisent un lait de grande qualité.

Collecté dans un rayon de 50km autour de la Coopérative, le lait est acheminé au site de transformation Isigny Sainte-Mère toutes les 48h, afin qu'il conserve toutes ses qualités.

Les femmes et les hommes de la Coopérative, producteurs de lait et salariés, œuvrent chaque jour à produire et valoriser le lait de leur terroir pour en faire des produits d'excellence.

Contacts presse : VFC Relations Publics
Valérie Langlois-Vesperini : vlanglois@vfc-rp.fr
Claire Claude : c.claude@monet-rp.com



www.isigny-ste-mere.com

Crédit photo : © Isigny Sainte-Mère. Tous droits réservés.