



*Entreprise familiale française  
depuis 1952*

**UN POT D'ESPRIT DE FAMILLE  
DEUX POTS DE TRADITION  
TROIS POTS DE GOURMANDISE**

La Fermière se démarque dans les rayons laitiers  
par ses recettes de toujours, gourmandes,  
familiales et régressives.

Fruités, lactés, chocolatés ou enneigés,  
ils sont une part de notre intimité,  
partagés avec les enfants, servis aux copains  
et même validés par grand-maman ;  
la crème de la crème des desserts,  
à s'en lécher le bout des babines pour n'y laisser,  
jamais, aucune cuillerée.





## DE PÈRE EN FILLES

En 1952, à peine débarquée sur le marché laitier, La Fermière participe à la démocratisation du yaourt au travers de recettes faisant écho à la tradition et à la qualité d'ingrédients précisément choisis !

Et c'est exactement pour cette dimension humaine, cette valorisation du terroir et gage essentiel de qualité que **Jean-Jacques Tarpinian**, 50 ans plus tard, choisit de reprendre la marque.

Pour formaliser l'achat auprès de ses filles, alors enfants, il dépose sur la table de cuisine familiale la gamme entière La Fermière.

Joli effet d'annonce ou fin présage. **Laura** est aujourd'hui son bras droit, **Tina** en charge de la communication, et toujours ces mêmes valeurs : l'humain, le goût du vrai et la tradition dans sa plus parfaite exécution.



# UNE HISTOIRE D'HOMMES

Si la genèse est familiale, la mécanique La Fermière relève de l'humain.

À chaque étape de production c'est l'homme qui prime - ou la femme d'ailleurs. Elles sont nombreuses. Elles sont nombreuses.

Jean-Jacques Tarpinian inscrit les valeurs de marque La Fermière dans la dimension humaine et artisanale.

Des citrons pressés à la main à la brousse moulée à la louche...

Dans les coulisses de l'entreprise, la fabrication respecte les techniques artisanales, voire même ancestrales.

Les recettes sont toutes iconiques.

Elles appartiennent à la mémoire collective, invitent nos souvenirs et convoquent nos pêchés les plus gourmands. Le riz au lait est celui de nos grands-mères, la mousse au chocolat celle de notre enfance, les yaourts, le liégeois et la crème aux œufs aussi. Et si l'émotion s'accroche à chaque bouchée, c'est parce que La Fermière rassemble les meilleurs experts, les plus fins tours de main et fidèles savoir-faire.

Pas de chrono, de recettes figées ni fruits jetés à la volée...



*Christopher veille à la bonne cuisson des iconiques riz au lait*

Seul l'œil du pro' sait dire si le riz est cuit ou si les yaourts ont « pris ».

L'homme et toute son expérience, son savoir-faire de cuisson, d'infusion, de fermentation, de goût surtout, restent la matrice. Voilà le secret de famille de l'entreprise.

Ils sont près de 160, passionnés, passionnants, dévoués à leur métier.

# ... ET DE TOURS DE MAIN



## **L'infusion.**

Chez La Fermière, les arômes de vanille, de citron ou de lavande française sont naturels - exit les boosteurs ou réhausseurs - et toujours travaillés avec respect pour en extraire le meilleur.

La lavande est coupée, la vanille est fendue et le citron pressé à la main, avant d'être respectivement infusés dans le lait plusieurs heures, sous l'œil toujours avisé d'un expert en la matière.

## **La cuisson du riz.**

Le riz de l'iconique « riz au lait », est directement cuit dans le lait. C'est parce qu'il lâche ses amidons lentement que le Chef d'atelier obtient naturellement la texture onctueuse.

## **La fermentation.**

La fermentation va de pair avec la tradition, la patience aussi.

Les yaourts fermentent lentement et naturellement. Les ferments lactiques sont sélectionnés avec rigueur ce qui procure un goût frais et une texture onctueuse, crémeuse, signature de la maison.



Une somme d'attentions délicates qui donnent à chaque pot ce goût si familier, ce goût de vrai, de comme à la maison, reprenant à l'identique les ingrédients, en mieux, en juste.



### Nicolas, la brousse de père en fils

Son père, **M. Rossetti** a travaillé chez La Fermière pendant 30 ans. Il était « le » préparateur de brousse par excellence. Un savoir-faire transmis à ses trois enfants, Nicolas aujourd'hui à la tête de l'atelier, secondé par sa sœur Nathalie, et Olivier préparateur des recettes.



### Jean-Christophe

responsable maintenance a été formé par son père Christian, qui a lui-même fabriqué certaines machines pour La Fermière et travaille dans l'entreprise depuis plus de 30 ans. Ensemble ils sécurisent, réparent, corrigent, perfectionnent chaque maillon de la chaîne.

### Jessica

a vu naître le projet de « l'atelier mousse » en 2014.

Elle en est aujourd'hui la responsable, garante de leur qualité, leur justesse, leur onctuosité, Jessica connaît mieux que personne les secrets de fabrication de la marque. Les mousses La Fermière ? C'est elle.



### Sandra

est l'une des responsables « production ». La Fermière c'est une partie de sa famille. Depuis 20 ans, elle y travaille avec son mari **Jean-Baptiste** et son frère **Aimé**, tous deux responsables conditionnement. Aucune production ne se déroule sans sa surveillance, rien ne lui échappe, elle maîtrise tous les rouages de la marque et le franc parler aussi !

Et parce que chaque recette nécessite ses spécificités de fabrication, les outils de production ont été construit sur-mesure à chacune d'elle, dans le respect des méthodes traditionnelles « faites maison » et non l'inverse.



## L'EXIGENCE

En amont de cette fabrication respectueuse des techniques artisanales, la sélection des matières premières est tout aussi rigoureuse, à commencer par celle du lait.

Ingrédient phare de La Fermière, il est 100% français et collecté auprès de petites fermes laitières (35 vaches en moyenne) dans les Alpes françaises.

Avec son site de traitement du lait situé à Gap (Hautes-Alpes) - géré par Carole et Michael - au plus près des producteurs, l'entreprise s'assure la meilleure qualité de lait et s'engage à garantir la juste rémunération des éleveurs partenaires - eux-mêmes engagés dans une démarche responsable - qui reflète les valeurs La

Fermière. Et parce que le meilleur lait mérite seulement les meilleurs ingrédients du plus local (riz de Camargue, sucre et œuf de plein air français...) au plus exotique (Chocolats Pure Origines et Cacao-Trace pour la plupart, vanille de Madagascar, Mangues Alfonso et Késar d'Inde...), La Fermière apporte une très grande minutie dans le sourcing de ses ingrédients et producteurs.

Depuis 2015, la marque travaille à la suppression totale du plastique dans ses emballages. Les petits pots sont comme historiquement en verre ou en terre cuite, recyclables et réutilisables (les collectionneurs de reconnaîtront) à l'infini.

## LA GOURMANDISE

Avec La Fermière, c'est dans les petits pots qu'on fait les meilleurs desserts !

L'intransigeance de la marque sur la qualité de ses ingrédients vient servir la promesse d'extrême gourmandise de chaque recette.

Le plaisir ne fait pas de concession, il est omniprésent : dans le coulant, le crémeux, dans l'intensité du chocolat, l'onctuosité de la chantilly, la légèreté de la mousse, à travers le goût du vrai et de l'excellence aussi.

Les gammes se suivent sans jamais se ressembler. Et en exécutant mieux que personne nos si précieux péchés mignons, La Fermière éveille nos mémoires culinaires, ravive les trésors de nos grands-mères et éduquent, comme cheffe de famille, le goût de nos enfants.



## LES ESSENTIELS

---



### LE BRASSÉ

Lait entier, crème, sucre 100% français sur lit de fruits en morceaux (mûres-myrtilles, abricots, cerises griottes, pêche-mangue, fraises) caramel ou coeur de marron.

Pot de 160g.

À partir de 2,30€ les 2 pots.

### LE YAOURT

Ferme et crémeux, au lait des alpes. Vanille, Citron, Miel de fleurs d'oranger ou nature

Pot de 140g.

À partir de 2,40€ les 2 pots.

# LES RECETTES DE GRAND-MÈRE



## LES LIEGEOIS

Crème fouettée infusée à la vanille.  
Café, chocolat, pistache ou caramel.  
Pot de 130g.  
À partir de 2,65€ les 2 pots.

## LES MOUSSES

Ferme et onctueuse, élaborée façon  
recette de grand-mère.  
Chocolat noir, pistache, chocolat au  
lait, marron ou café.  
Pot de 85g.  
À partir de 2,65€ les 2 pots.



## LE RIZ AU LAIT

Riz de camargue cuit lentement dans  
du bon lait des Alpes.  
Nature, vanille, sur lit de caramel, rhum  
et raisins ou au 3 riz de Camargue.  
Pot de 160g.  
À partir de 2,29€ les 2 pots.

## LA CREME AUX OEUFS

Sur lit de caramel, crème cuite lente-  
ment au four « comme avant ».  
Pot de 150g.  
À partir de 2,75€ les 2 pots.

C'est dans les vieux pots qu'on fait les  
meilleures ... ?



# LES DESSERTS



Infos lecteurs - La Fermière

Distribution en GMS partout en France

Disponible également à la Grande Épicerie de Paris.

[www.lafermiere.com](http://www.lafermiere.com)

