

FROMAGERIE

"AU VAL D'OR"





**Pépé et Mamie Péneau acquièrent leur première boulangerie (117 route de Rennes) en 1927, dont une partie sera plus tard réservée à une fromagerie.**







*Pour votre Santé.*

NOS YAOURTS AU NATUREL  
FABRICATION **MAISON**  
**FRAICHEUR SAVEUR EXQUISE**

au **VAL d'OR**

**FROMAGERIE**

*5, Rue Contrescarpe, Nantes et Place de l'Église, Pont-du-Cens*

*Sur tous les marchés, STAND **G. PÉNEAU***





333. NANTES — Rue Contrescarpe, prise de la rue Crébillon



# Val d'or

M I P É N E A U

Vins fins à doux adieux  
trouvent bien des suffrages...  
Pour attendre le merveilleux  
une gamme de bons fromages.

Three small cards or labels displayed on a shelf.

FROMAGES DE FRANCE  
A map of France with various cheese regions highlighted.

Multiple shelves displaying various cheeses and products, including a large wheel of cheese and a small sign that says "OUVERT 10h - 18h".

la fromagerie du Val d'or (du temps de Pépé Péneau)



VOLUME



MANUTENTION MARCHANDISES

PRIERE DE NE PAS STATIONNER DE 7H À 9H







< Distributeur de crème fraîche  
(actuellement chez François)

**la fromagerie du Val d'or (du temps de Pépé Péneau)**






## Les marchés

**Papi Péneau et Tante Paulette commencent à vendre le fromage sur les marchés en 1948.**

**Très vite Mamyvonne prend le relais (aidée parfois de sa soeur, Danielle).  
Ils arrêtent les marchés en 1974.**



A black and white photograph of a telescopic trailer. The trailer is a flatbed with a metal frame on top. A sign is attached to the front of the trailer. In the background, there are several buildings, a utility pole, and a white van parked on a street.

REMORQUE FORAINE  
télescopique



# UNE BELLE RÉALISATION DES ÉTABLISSEMENTS DUARIB

## La Remorque télescopique PENEAU

Les Établissements Duarib, spécialisés dans la fabrication de poids lourds renommés et qui viennent de lancer une nouvelle remorque, d'une conception ultra-moderne, intégrant la conception totale, ont confié récemment au directeur à une visite de leur importante usine de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, dans la Loire-Atlantique.

Répondant à cette invitation, M. René Caron, toujours heureux d'informer les lecteurs du journal et la profession, est allé à Saint-Philbert-de-Grand-Lieu où il a été reçu amicalement par le directeur des Établissements Duarib.

Le « Commerce Forain » est heureux de recevoir, ci-dessous les impressions de son directeur sur la remorque télescopique Peneau.

« Dès mon arrivée, déclare M. René Caron, le directeur des Établissements Duarib eut la gentillesse de me faire visiter l'usine. J'ai constaté, avec plaisir, qu'un nombreux matériel ultra-moderne, perceuses, soudeuses électriques, coupeuses, etc., était en place et prêt à répondre à toutes les exigences d'une fabrication soignée et robuste.

« Après la visite de l'usine, il m'a été présenté une petite remorque d'un aspect inhabituel. Un ouvrier, accompagné d'une jeune fille, m'expliqua le mécanisme. La démonstration fut des plus convaincantes. En effet, 10 minutes à peine suffirent pour transformer la petite remorque en un magnifique étalage de 7 mètres de longueur.

« Je constatai notamment avec quelle facilité les tubes d'acier télescopiques se réglèrent et se montèrent avec les attaches simples et pratiques, avec blocage automatique, fabriqués également par les Établissements Duarib.

« Tout était prévu pour donner entière satisfaction aux professionnels de nos marchés :

« — Le chassis de la remorque servant de réserve de marchandises, avec deux portes munies d'une serrure ;

« — Une roue de direction afin de faciliter la manœuvre pour mettre en place la remorque sur son point de vente et cela avec la moindre fatigue ;

« — Les roues de la remorque pouvant être livrées du même gabarit que la voiture tractrice (roue de secours pouvant servir, en cas de besoin, à la voiture ou à la remorque) ;

« — L'alle d'un étrépage spécial servant aux clients pour déposer leurs sacs ou caisses ;

« — La surface couverte, abritant les clients et la marchandise, d'un métrage nettement suffisant pour donner toute garantie d'assèchement par tous les temps ;

« — La suspension, d'une souplesse suffisante, permet le transport de toutes marchandises fragiles ;

« — La finition de cette « remorque-étalage Peneau » donne la certitude que celle-ci sera robuste et durable.

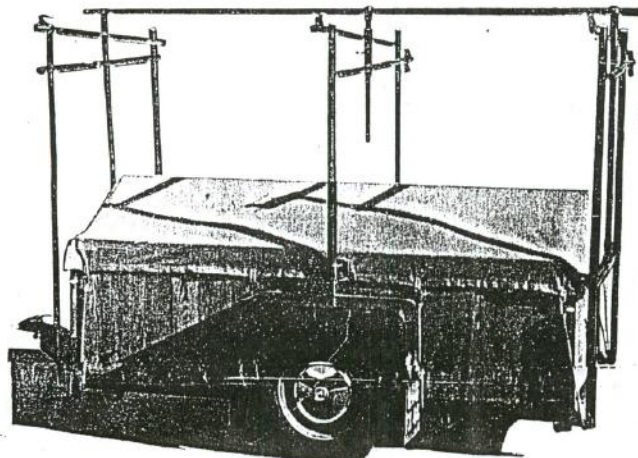
« Pour conclure, la fabrication d'une telle remorque ne pouvait être conçue que par un professionnel de nos marchés. J'appréhends, par le directeur, qu'elle ait été réellement créée, en effet, par un marchand de marchés, plus averti, en tenant compte des observations faites par ses premiers usagers.

« Il est indiscutable qu'une telle remorque, dans sa conception révolutionnaire, donnera entière satisfaction à ses nombreux propriétaires. Elle leur

rendra d'immenses services et ils apprécieront surtout le gain de temps pour le montage et le démontage, rendus aussi plus faciles par comparaison avec les installations d'un ancien baron.

« J'ai la certitude que cette petite remorque circulera bientôt sur toutes les routes de France et qu'elle obtiendra, auprès des professionnels, le grand succès qu'elle mérite.

C. F.



### Caractéristiques :

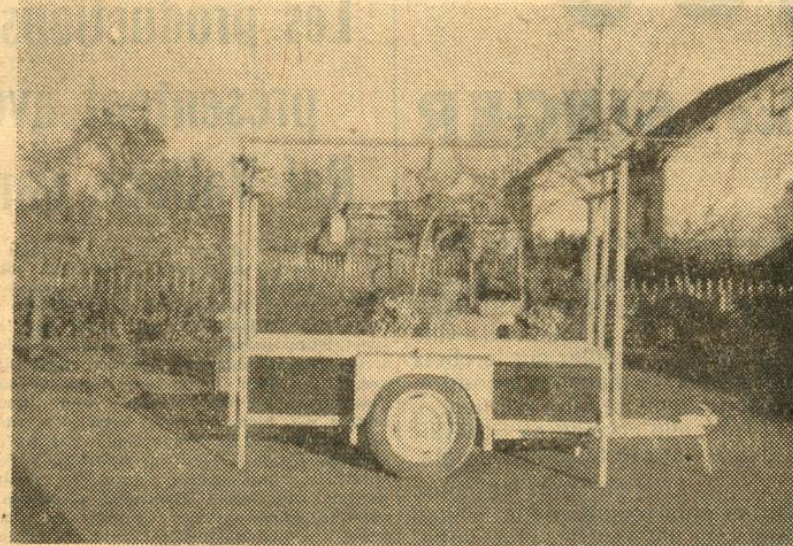
- 2 modèles standard :
- Caisse de 2,40 m de long s'allongeant à 7 m,
- Caisse de 1,80 m de long s'allongeant à 5 m,
- Largeur sur route : 1,35 m,
- Largeur de toile en place pour la vente : 3,60 m,
- Charge utile suivant le modèle : de 300 à 400 kg

Délai de livraison : 4 semaines environ.

- Dimensions (hors-tout)
- Largeur : 1,52 m,
- Longueur : 3,25 m,
- Hauteur sur route : 1,90 m,
- Profondeur : 41 cm utile,
- Poids : 350 kg.
- Roue de manœuvre.
- Attache à rotule

# Remarquable invention d'un forain nantais...

## ... QUI A PARTIR D'UNE REMORQUE PEUT OBTENIR UN ETAL LONG DE 10 METRES



La remorque en état de marche : l'allongement des tubes permettra d'obtenir un étal pouvant atteindre 18 mètres.

Un forain nantais vient de mettre au point une invention appelée à rendre de très grands services à tous ses collègues. Il s'agit d'une remorque qui, par allongement de tubes télescopiques, permet d'obtenir un étal ou éventaire pour forains, dont la longueur est réglée à volonté et peut être variable depuis 2,20 m jusqu'à 6, 12 ou 18 m suivant les modèles.

La mise en place de la remorque portant l'ensemble de la carcasse, le tirage des tubes et le bûchage ne demande que quelques minutes, alors que, pour étalage et bûchage de 6 à 10 m, un baron demande environ 1/4 d'heure de montage. Ceci représente un réel avantage pour les marchands forains en leur faisant obtenir un gain de temps considérable, chose très appréciable pour les ambulants qui déjeunent souvent très tard et pour lesquels une demi-heure de gagnée les matins et l'après-midi est bien appréciable.

L'ensemble de l'étalage peut se déplacer même après le montage total ; il résiste au vent et à la tempête, sans que l'on soit obligé d'enfoncer des piquets en terre (ce qui est, du reste, interdit ou impossible dans certains cas). Le remballage se fait de la même façon aussi ra-

pidement. Cette remorque peut se transformer en une fourgonnette simple pouvant servir à tous usages et à tous transports.

La robustesse de l'ensemble est telle que de nombreux forains pourront supprimer le double usage de la camionnette et de la voiture de tourisme. La plupart des remorques simples sont une charge et encombrant inutilement les marchés alors que cette nouvelle remorque est au contraire entièrement dissimulée sous les tables escamotables et rien ne fait supposer qu'elle existe : elle a même été prévue de façon que le garde-boue, du côté clients, serve à poser les sacs à provisions.

Cette remorque va être fabriquée en série, et nous espérons qu'elle obtiendra un très vif succès. Nous ne pouvons qu'adresser toutes nos félicitations à ce jeune forain très dynamique et très entreprenant qui, par son travail et son ingéniosité, va permettre à ses collègues de gagner du temps et de diminuer leurs efforts.

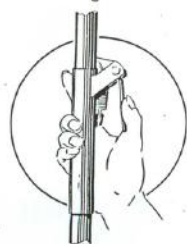
L'auteur de cette nouveauté a été conseillé et guidé utilement par l'Association des Inventeurs de l'Ouest, dont le secrétariat se trouve 5, rue Jean-Jaurès, à Nantes, ce qui lui a permis de se protéger légalement par un brevet.

## FORAINS, vous pouvez installer votre étalage en 10 minutes

Fabrication robuste (tubes acier)

Sécurité par tous les temps

Hauteur de table : 0,75 m  
Largeur de la table : 1,05 m



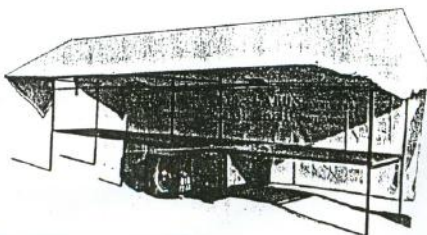
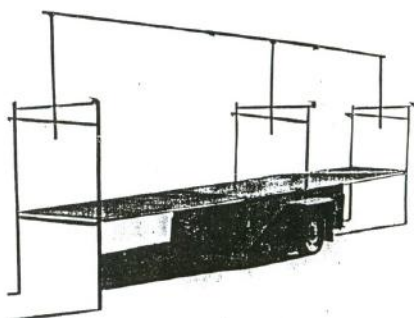
Attache-réglable  
simple,  
pratique,  
solide.

Les roues peuvent être fournies de la même dimension que les roues de la voiture. (roue de secours.)

Passage libre sous  
bâche : 1,90 m.

Hauteur  
hors-tout : 2,90 m.

2 coffres à marchandises.  
2 portes (avec serrures).



**E<sup>TS</sup> DUARIB, SAINT-PHILBERT DE GRAND LIEU (Loire-Atlantique)**



MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE

N° 1.206.531

SERVICE

Classification internationale : A 47 f — B 62 d

de la PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

**Remorque permettant, par allongement de tubes télescopiques, d'obtenir un étal ou éventaire.**

M. GÉRARD-ÉMILIEN-FRANÇOIS-MARIE-JOSEPH PENEAU résidant en France (Loire-Atlantique).

Demandé le 3 novembre 1958, à 14<sup>h</sup> 25<sup>m</sup>, à Nantes.

Délivré le 24 août 1959. — Publié le 10 février 1960.

La présente invention a pour but de réaliser une remorque qui, par allongement de tubes télescopiques, permet d'obtenir en étal ou éventaire pour forains, de longueur aussi grande qu'on le désire, et de monter une tente parfaitement tendue.

L'invention pourra de toute façon être bien comprise à l'aide de la description qui suit, ainsi que des dessins ci-annexés, lesquels, description et dessins, sont, bien entendu, donnés à titre d'exemple et à ce titre seulement.

Une réalisation possible de l'invention est indiquée par les figures 1 et 2, qui représentent : la figure 1, la remorque repliée; la figure 2, la remorque déployée.

Cette remorque, objet du présent brevet, se compose essentiellement de :

1° Un châssis 1, pouvant avoir une forme parallélépipédique, en fers cornières ou autres, monté sur un essieu 2, à deux roues par exemple. Ce châssis peut reposer sur le sol au moyen de jambes d'appui 3, réglables en hauteur, et bloquées au moyen de clés 4;

2° Deux armatures latérales, placées à l'arrière et à l'avant, constituées chacune par deux tubes verticaux 5 et 6, portés par des jambes d'appui, reliée d'une part, par des entretoises 7 et 8, d'autre part par deux tubes 9 et 10, horizontaux, dans lesquels, peuvent coulisser vers l'extérieur, et respectivement en sens contraire, deux tubes 11 et 12, dont les extrémités portent des pointes pour pouvoir pénétrer dans les œillets d'une toile de tente 13, représentée en trait mixte sur le dessin. Les tubes 11 et 12 sont bloqués en position au moyen de clés 14. Sur les deux tubes 9 et 10, est soudé un manchon 15, dans lequel glisse un tube 16, jouant le rôle de poinçon, et dont la position peut être réglée au moyen de clés 17.

Ce poinçon porte à la partie supérieure une articulation 18, reliée à un tube 19, s'emmanchant dans un tube 20, formant faitage pour la toile de tente 13. Parallèlement au tube 20, se trouve

un tube 21, servant à l'emmanchement du tube symétrique de 19, de l'autre côté.

De cette façon, quand la tente est posée sur le faitages 20 et 21, et maintenue par les extrémités des tubes 11 et 12, il suffit de monter successivement les deux poinçons 15, sans aucun risque de coincage.

D'autre part, pour permettre à cet ensemble de se déplacer longitudinalement, deux tubes horizontaux 22 et 23, sont soudés sur les montants 5 et 6. Ces tubes peuvent coulisser dans les tubes 24 et 25 fixés sur le châssis 1. Naturellement une autre paire de tubes 26 et 27 analogues aux tubes 24 et 25, sont prévus pour le glissement de l'autre armature latérale.

Les tirages des tubes peuvent varier à volonté, jusqu'à une valeur maxima égale à la longueur de la remorque.

Le montage est donc très simple. Il suffit, en effet :

1° De fixer les jambes d'appui 3 sur le sol et de les bloquer;

2° De tirer les armatures verticales 5 et 6, à la longueur choisie, soit sur un côté seulement, soit sur les deux côtés;

3° De placer la tente sur le faitage;

4° De tirer les tubes 11 et 12, selon la largeur désirée pour la tente, et de fixer les pointes dans les œillets;

5° De monter les poinçons 16 jusqu'à ce que la tente soit parfaitement tendue;

En cas de vent violent, il est prévu une armature supplémentaire pouvant se fixer au milieu de la remorque, le poinçon venant s'emmancher en 28.

Cette remorque peut être aménagée de différentes façons. A titre indicatif, on peut disposer dans le châssis des placards à portes coulissantes par exemple. On peut poser simplement des revêtements formant table, ou les faire rabattre au moyen de charnières ou disposer des tables à l'italienne.

Comme il va de soi et comme il ressort d'ailleurs déjà de ce qui précède, l'invention ne se limite aucunement aux modes de réalisation de ses différentes parties spécialement indiquées, mais elle embrasse au contraire toutes les variantes possibles et dispositions de ses différentes parties les unes par rapport aux autres ainsi que la matière qui les constitue. En particulier :

1° Les tirages peuvent être tout à fait quelconques;

2° On peut envisager aussi plusieurs armatures latérales d'un même côté, les tubes s'emmanchant les uns dans les autres, et on augmente ainsi considérablement le développement de l'étal ou de l'éventaire;

3° Les tubes peuvent être assemblés par n'importe quel procédé;

4° Les tubes peuvent être inoxydables ou recouverts de peinture, ou de zinc ou de tout autre produit, ou encore peuvent être réalisés en duralumin ou autre métal léger et résistant;

5° L'armature latérale peut ne comporter qu'un seul tube central au lieu des deux tubes 5 et 6 indiqués sur le dessin;

6° Il est à remarquer que, si on retire les deux armatures latérales glissantes, ainsi que le faitage, la remorque, objet du présent brevet, peut servir de remorque simple.

Cette remorque, objet du présent brevet, présente de nombreux avantages, entre autres :

1° Elle est légère, donc facile à transporter;

2° Elle est très rapide à monter ainsi que la tente correspondante;

3° Elle permet, sur un marché, de se placer entre deux autres étals et à ce moment de s'étaler en longueur;

4° Ce système évite les piquets, les anneaux ou les douilles.

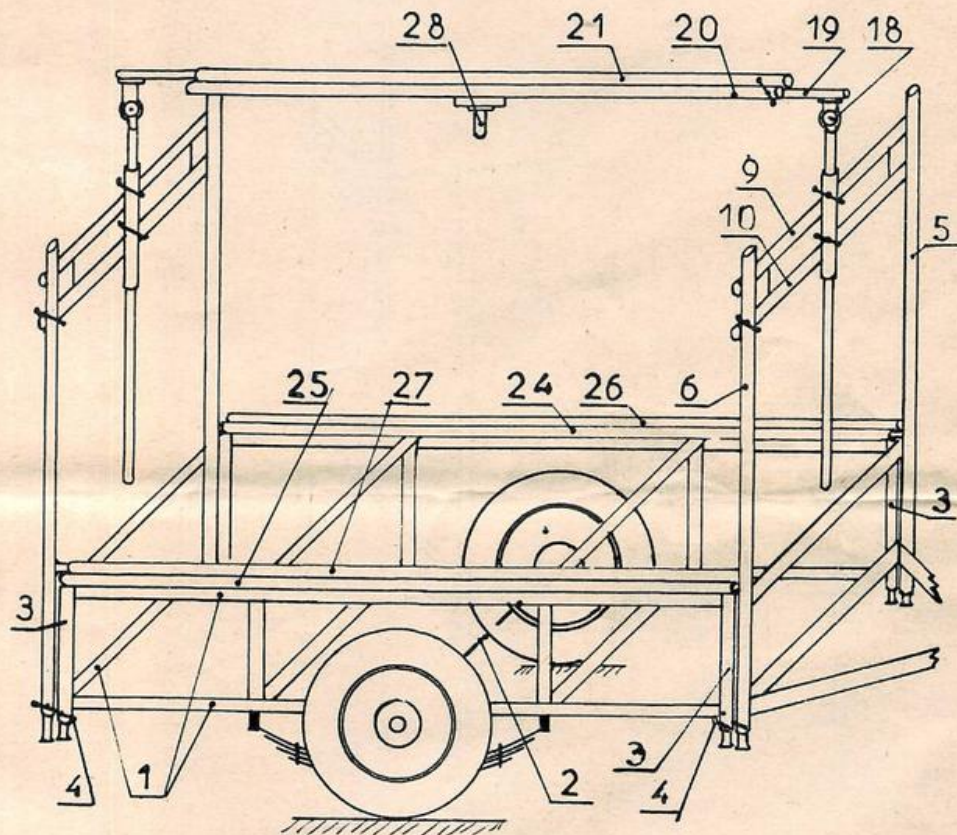
## RÉSUMÉ

La présente invention a pour but de réaliser une remorque, destinée, par allongement de tubes télescopiques, à obtenir un étal ou éventaire pour forains, de longueur aussi grande qu'on le désire, et de monter une tente parfaitement tendue.

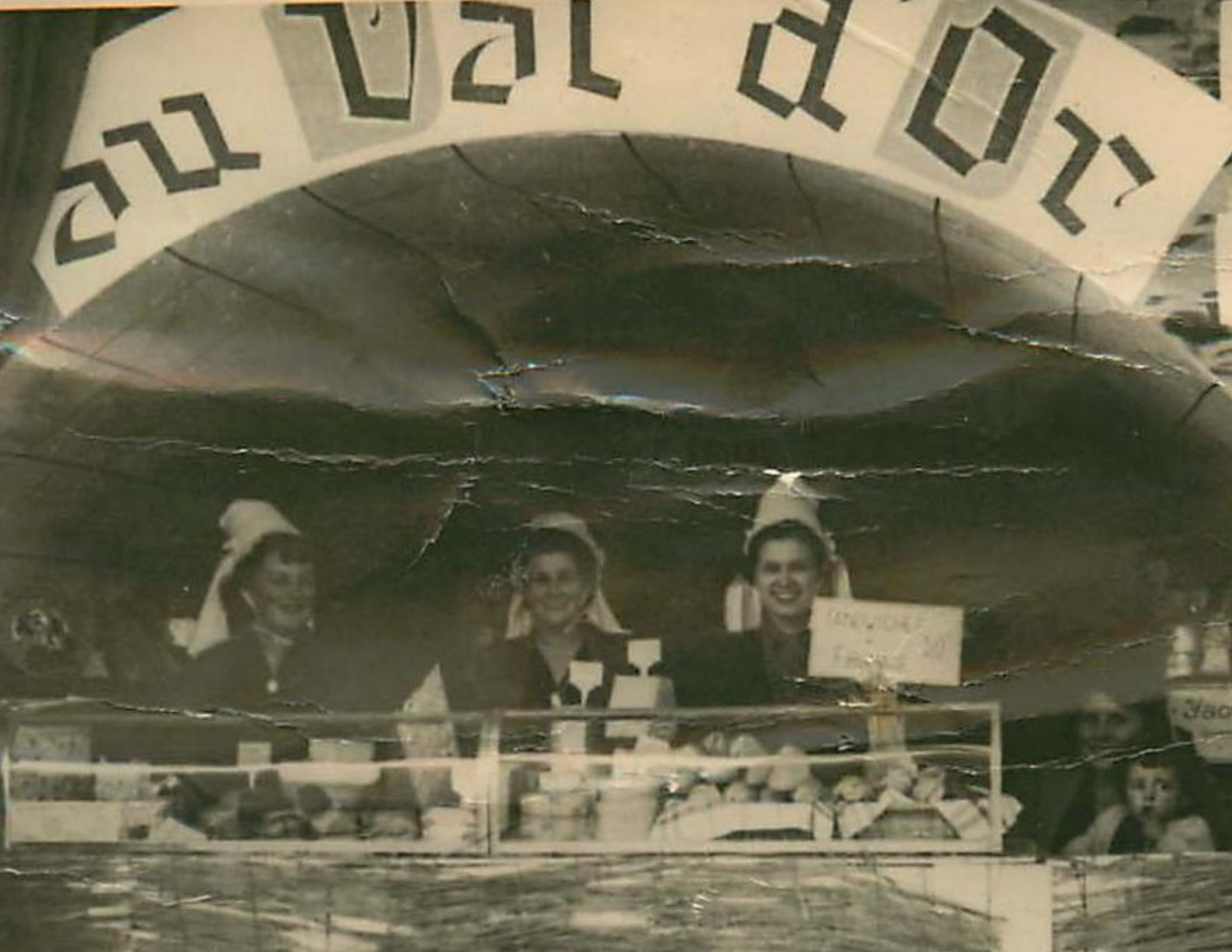
Cette remorque présente les avantages d'être légère, très facilement maniable, très rapide à monter dans n'importe quel cas, ainsi que d'avoir une toile de tente parfaitement tendue, et d'éviter les piquets, anneaux et douilles.

GÉRARD-ÉMILIEN-  
FRANÇOIS-MARIE-JOSEPH PENEAU

Par procuration :  
Henri FÜRST











^  
Balance (récupérée par François)









MADE IN  
L. CAPPA  
NEW YORK





Cuirre  
Feinier Extra  
35 0

Cuirre  
Feinier Extra  
36 5





La Piece  
•1.40

La Piece  
•1.50

La Piece  
•1.45

La Piece







# "Au Val d'Or"

MAISON DE LA QUALITÉ

**G. Péneau**

## D É T A I L

*5, Rue Contrescarpe*

**NANTES - Tél. 71.12.64**

**C. C. P. 1181-70**

R. C. 58 A 1197

## GROS, Entrepôt :

*Chemin de la Bourgeonnière*

**NANTES - Tél. 74.28.68**

~~DOM. BANC. R. C. I.~~

*TOUS FROMAGES, BEURRE ET ŒUFS*

La fromagerie ouvre ses portes en 1936, à quelques pas de la Fromagerie Centrale. Elle continue à ouvrir durant la guerre et gagne alors la clientèle de la Fromagerie Centrale (où s'installera dans les années 90 Pascal Beillevaire), qui reste ferme pendant la période de bombardement.

# Au Val d'Or

**Bureaux et Entrepôts : 16 R. JEAN-POULAIN-NANTES - Tél. (40) 76.70.39**

**Magasins : 5, RUE CONTRESCARPE - NANTES - Tél: (40) 71. 12. 64**

**R.C. Nantes 58 A 1197 - C.C.P. : G. Péneau 1181.70 Nantes**





**Les dépôts (aujourd'hui loués à des artisans) sont installés au fond de la cour du 16 rue Jean-Poulain à Nantes et le bureau (qui deviendra plus tard l'habitation de Mémère de 1984 à 2000, puis de Jean-François, de 2000 à 2023), qui déménagera plus tard dans un studio du 5 rue Contrescarpe.**



PROFAGGERIE







Dans les dépôts



Bureau, 16 rue Jean-Poulain

Mappemonde  
(actuellement chez François)

Vase  
(actuellement chez François)







A decorative border in a dark red or brown ink, resembling a scroll. It has a wavy top edge, a wavy bottom edge, and two circular motifs at the corners. The top-left and bottom-left motifs are filled with a cross-hatched pattern, while the bottom-right motif is empty.

**Au Bal d'Or**

---

**G. Peneau**

**Fromager Affineur**

---

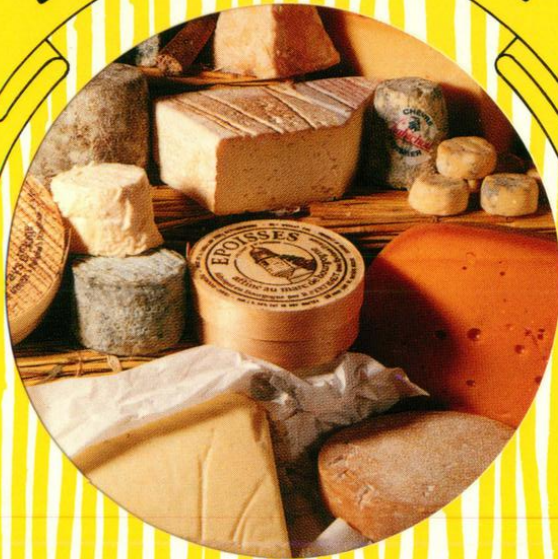
5, rue Contrescarpe

Téléphone 40 48 57 57

**Nantes**

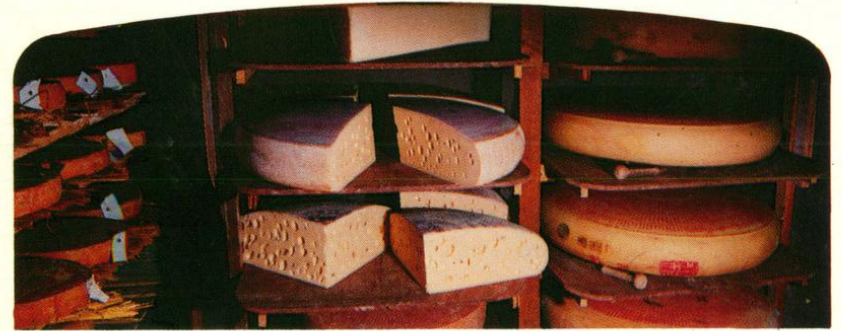


# Au Val d'Or



Des "Amours" de fromages  
au cœur de Nantes.

5, rue Contrescarpe  
G. Péneau  
fromager - affineur



Vue de notre magasin et aperçu de notre cave à Gruyère  
Fromagerie au "Val d'Or"  
5, rue Contrescarpe à Nantes Tél. 48.57.57  
G. Péneau fromager - affineur.

Création B. De Smet Photos H. Garnier Imp. Val de Loire



# M - P E N E A U







Tabourets  
(1 chez François, 1 chez Anne Jeanneau et 1 autre chez sa soeur Claude)





G P É N E A

Handwritten text on a sign in the foreground, likely advertising products or services. The text is illegible due to blurriness.



Fromages de France



Au Val d'Or  
G. Pèneau

Tarif Fromages  
FRANCAIS ETRANGER

FRANCAIS		ETRANGER	
Quantité	Prix	Quantité	Prix
1/2 kg	12.00	1/2 kg	15.00
1 kg	24.00	1 kg	30.00
1 1/2 kg	36.00	1 1/2 kg	45.00
2 kg	48.00	2 kg	60.00
2 1/2 kg	60.00	2 1/2 kg	75.00
3 kg	72.00	3 kg	90.00
3 1/2 kg	84.00	3 1/2 kg	105.00
4 kg	96.00	4 kg	120.00
4 1/2 kg	108.00	4 1/2 kg	135.00
5 kg	120.00	5 kg	150.00
5 1/2 kg	132.00	5 1/2 kg	165.00
6 kg	144.00	6 kg	180.00
6 1/2 kg	156.00	6 1/2 kg	195.00
7 kg	168.00	7 kg	210.00
7 1/2 kg	180.00	7 1/2 kg	225.00
8 kg	192.00	8 kg	240.00
8 1/2 kg	204.00	8 1/2 kg	255.00
9 kg	216.00	9 kg	270.00
9 1/2 kg	228.00	9 1/2 kg	285.00
10 kg	240.00	10 kg	300.00



Fromages de Suisse





Val d'Or



le Val d'Or  
*Maître pâtisseries*  
**RESTAURANT**  
**FROMAGER**  
E. Rue des Vieux  
Quart.











pour la fête  
journee  
Samedi = 8  
Sundi = 10  
Mardi = 8  
à attendre  
à la fin





Fromages de France



al d'or  
neau

Plus vous vivez,  
plus vous savez.  
Plus vous aimez  
plus le fromage.







al d'œ  
neau  
Fermage  
Etranger

Pour vivre mieux,  
tel un vrai sage,  
Vous n'avez mieux  
que le Fromage.











^  
Coupe en verre  
(actuellement chez François)







Au Val d'Or  
de Pencau

Plus vous vivez,  
plus vous savez.  
Plus vous savez,  
plus vous aimez  
le fromage.

Les Fromages

Emmentaler	12,00
Cheddar	10,00
Comté	15,00
Beaufort	18,00
Reblochon	12,00
Cancoillotte	8,00
Tomme de Savoie	14,00
Chaource	16,00
Roquefort	20,00
Stilton	18,00
Manchego	14,00
Queso Fresco	10,00
Mozzarella	12,00
Prosciutto	15,00
Parmentier	10,00
Beaufort	18,00
Comté	15,00
Emmentaler	12,00
Cheddar	10,00
Cancoillotte	8,00
Tomme de Savoie	14,00
Chaource	16,00
Roquefort	20,00
Stilton	18,00
Manchego	14,00
Queso Fresco	10,00
Mozzarella	12,00
Prosciutto	15,00
Parmentier	10,00







*Beau plus vieux,  
tel un mal sage,  
Vous n'avez mieux  
que le Fromage.*







Au Val d'Or  
G. Peneau  
Produits  
Français  
Etrangers







Le bon fromage  
S. Appenzell









## FROMAGER DEPUIS 42 ANS

*Avec la fermeture de la boutique de fromages, le Val d'Or, rue Contrescarpe « c'est un peu la campagne qui s'en va ». Gérard et Maryvonne Peneau fromagers-affineurs prennent leur retraite.*

NANTES.— Le Val d'Or c'était un peu une « institution ». Ce haut-lieu des amateurs de fromages fermiers et artisanaux, situé au numéro 5 de la rue Contrescarpe, va disparaître.

Gérard Peneau et son épouse Maryvonne prennent une retraite bien méritée. « C'est un peu la campagne qui s'en va » a écrit un client sur le livre d'or du magasin. C'est aussi un savoir faire qui s'étirole.

Les fromagers-affineurs se comptent sur les doigts, et, le fromage, fierté française, n'en constitue pas moins un véritable patrimoine. « Le fromage fermier ou artisanal » précise Gérard Peneau.

Celui-ci a débuté dans ce métier en 1948, suivant ainsi l'activité de son père qui avait été obligé en 1938 de quitter sa boulangerie du Pont-du-Cens étant allergique à la farine pour se reconvertir dans le fromage. C'est lui qui a ouvert la boutique de la rue Contrescarpe.

« Jeune, je l'aidais, mais ce n'est véritablement devenu une profession qu'en 1948. Je vendais alors sur les marchés, indépendamment de mon père. Celui-ci est décédé en 1957. J'ai alors repris le magasin en plus des marchés, que j'ai laissés en 1974 ». A cette



*Gérard et Maryvonne Peneau dans leur boutique*

époque, Gérard Peneau emploie dix-sept personnes. Et c'est en 1974 que Marguerite, connue dans tout le quartier et qui a travaillé près de 50 ans avec le

père et le fils, rue Contrescarpe, prendra sa retraite.

Pour Gérard et Maryvonne Peneau, le fromage est une matière noble et vivante. Mais il

s'agit bien du « fromage de cru ». « Celui-ci est de plus en plus rare. Au fil des années, de nombreux fournisseurs sont devenus des amis » souligne

Gérard Peneau. Comme pour les grands vins, il faut de bonnes adresses. Chaque année ils rendaient visite aux ramasseurs et allaient dans de vraies fermes du cru. Ce qui leur permettait « à la meilleure époque » de proposer plus de 140 variétés. Aujourd'hui avec la disparition progressive des productions fermières ce chiffre est tombé à 80.

« Ce qui intéresse un vrai fromager, c'est la petite production : de 70 fromages par jour dans une ferme à 4 000 dans une petite laiterie. Mais surtout pas les 430 000 camemberts/jour de certaines entreprises industrielles. Avec ceux-ci, totalement neutres il n'y a pas de possibilité d'affinage ».

Car ce qui a toujours intéressé les propriétaires du Val d'Or c'est l'affinage. Ceci se fait dans une cave avec un degré d'hygrométrie de 85%, climatisée de 8 à 12°, puis dans une chambre de séchage et enfin dans une chambre de finition. L'affinage est un art difficile qui a fait la réputation de Gérard Peneau et de son épouse. Leur espoir est de voir des jeunes continuer ce métier.

Éric Cabanas



# IL Y A PROMESSE DE MARIAGE entre le Saint-Marcelin et le Rosé Cabernet !

« Pour vivre vieux, tel un vrai sage, vous n'avez mieux que le fromage. »

C'est tout simple et cela résume bien la place prise dans un bon repas par cet aliment obtenu par « la fermentation du caillé après coagulation du lait » dicit le Larousse). Que la gamme des fromages soit étendue, que chacun ait ses « partisans » ou ses « détracteurs » c'est certain. On ne discute pas davantage les goûts que les couleurs.

Jusqu'ici pourtant, on n'avait pas eu l'idée dans le cadre d'une foire - et notamment d'une foire aussi importante que celle de Vallet - de marier officiellement les meilleurs vins de France avec les plus fameux fromages. Vallet innova, là comme ailleurs.

## Un camembert « bien à cœur »

C'est à G. Peneau, de Nantes, que les organisateurs ont fait appel, non point comme exposant, mais comme fournisseur des fromages qui seront servis au cours du repas officiel. De toute évidence, ils ont trappé à la bonne porte. Il faut savoir la différence qui existe entre un fromage « blanc » (tel qu'il sort de la fabrique) et un autre « à point », « affiné », c'est-à-dire « fait » (à un autre degré on dit « à cœur »). Pour affiner, il faut connaître un certain nombre de choses, de « trucs », ou même de sciences, à commencer par l'hygrométrie. Aujourd'hui, les fromages qui vous seront proposés seront tous des « extra ».

Voici les principaux mariages qui seront célébrés :

- Muscadet avec le Valensay, l'Emmental, le Conté ;
- Rosé Cabernet avec le Saint-Mauri, le Saint-Marcelin et le Roblochon ;
- Bourgueil avec Pont-l'Évêque, Brie et Mimolette ;
- Chinon avec Cure, Cantal et Saint-Nectaire ;
- Coteaux du Layon avec Bûche d'Anjou, Tome de Savoie et Trappe.

Chez les Peneau, on est « dans le fromage de père en fils. Un camembert normand « bien à cœur », vous voyez un peu ce que ça représente !  
Mmm...

Chez les Peneau on est « dans le fromage » de père en fils.



# LE NOUVEAU GUIDE GAULT-MILLAU

Nos  
bonnes  
étapes  
sur les  
routes  
du soleil

Beurre  
des bistrots  
du Mans  
Languedoc  
Portugal



## FROMAGER

On sait combien la Bretagne est pauvre en fromage, mis à part son traditionnel et peu exaltant « Saint-Paulin », et celui qu'un ecclésiastique vendéen créa et baptisa « nantais », à la fin du siècle dernier. Aussi, ne trouve-t-on que peu de fromagers de qualité dans la ville et, parmi eux, très peu qui « suivent » ce fameux fromage « du curé ». Le « Val d'Or » (rue de la Contrescarpe), admirablement dirigé par M. Peneau, est sans aucun doute — et de loin — la meilleure fromagerie de la région.















< chambres froides

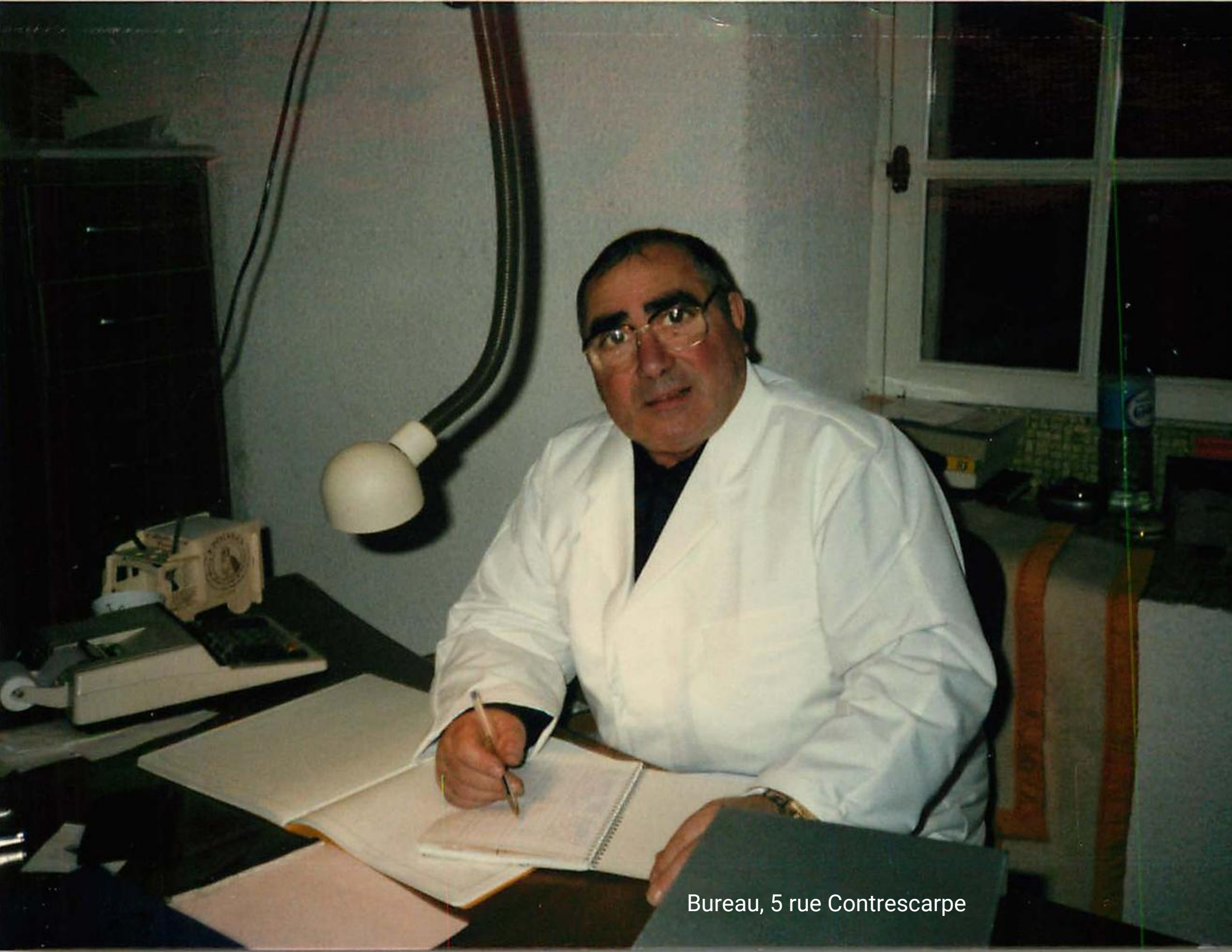
^  
cuisine

< étagère  
(actuellement chez François)

^  
Livre de commande  
(récupérée par  
François)

<<< salle d'affinage des fromages de chèvre.





Bureau, 5 rue Contrescarpe





Tati Danielle, comptable



# LES VIEILLES DOUVES

(Près Place Royale)

3, Rue des Vieilles Douves

 (40) 89-04-74

En 1981, Papi vend la maison de Pornic pour financer le restaurant “Les vieilles Douves”. Le restaurant ouvre en novembre 1982 et ferme en décembre 1987. Eugénia est employée à la cuisine.







Eugénia, dans son laboratoire  
(au fond de la cour de la fromagerie)





Le Petit Flore

pécari  
moroquinier  
4 rue Contrescarpe

LES VIEILLES DOUVES  
RESTAURANT

SPECIALITES

FROMAGES

5707 UD 44











La fromagerie "Au Val d'Or" ferme définitivement ses portes en 1990.

Aujourd'hui, la boutique est occupée par l'enseigne "Arthur".





**Fête avec les anciens employés de la fromagerie.**





