

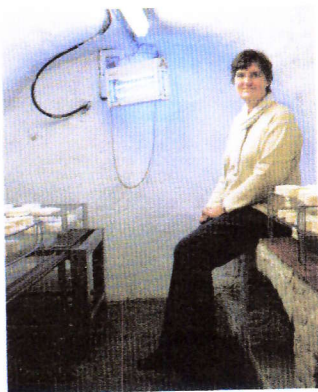
HORS-SÉRIE

OCTOBRE 2007

une édition de 116 pages sur papier luxueux

weekend

L'ÉVÉNEMENT
L'EXPRESS



La bonne adresse

de Jean-Pierre Gabriel

Dominique Vandoorne, vice championne de Belgique du métier de fromager, n'est pas peu fière de défendre les produits de sa région, comme cette exclusivité maison, le pavé montois, un fromage apparenté au Maroilles qu'elle affine personnellement.

Les produits fermiers ont, bien entendu, sa préférence. Demandez-lui par exemple de goûter une petite merveille, un tradition Salers de Guy

Chambon, un fromage d'Auvergne fabriqué uniquement à la belle saison, qu'elle a sélectionné chez l'éleveur lui-même « Ce qu'il y a de fantastique, dit-elle, c'est de voir revenir des clients qui vous demandent s'il n'y a pas d'autres découvertes à faire. Comme j'affectionne les fromages à pâte dure, je leur propose, par exemple, un superbe Etivaz, un gruyère d'alpage, un produit également saisonnier » **J.P.G.**

Fromagerie Dominique Vandoorne, 8, rue d'Havré, à 7000 Mons. Tél. : 065 31 84 32. Ouvert du mercredi au samedi, de 9 à 18 heures. Les autres jours sur demande.