

# Les pieds dans le plat

Le blog de Gilles Pudlowski (<http://www.gillespudlowski.com/>)

## Fromagerie du Cannet

« *Cannes/Le Cannet: l'art du fromage selon Philippe* »

Article du 29 octobre 2012

### Quelques mots sur moi...

Journaliste français, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique. J'écris chaque semaine pour Le Point, mais aussi pour Saveurs, le Républicain lorrain et les Dernières Nouvelles d'Alsace et publie les guides Pudlo.



Philippe et sa fromagerie © Maurice Rougemont

Philippe Caillouet, qui était directeur du restaurant la Palme d'Or à Cannes après avoir été maître d'hôtel à la Côte St Jacques à Joigny, a transformé une table de quartier très régionale (la Farigoule) en boutique /dégustation vouée au culte du bon fromage, en s'associant aux frères Mons, de Roanne et Saint-Haon-le-Châtel. Il propose là les meilleures pâtes fermières de tous les terroirs.

Le rare persillé du beaujolais ou le riche étivaz du pays d'en haut en suisse vaudoise, camembert de St Loup de Fribois, buchette de Manon, banon de petit producteur, tomme chèvre de Pebre d'Aï font partie de ses jolis coups de cœur. On peut goûter sur place, en compagnie des bières de la brasserie Sornin, des vins de tous les terroirs (crozes de Reynaud, sancerre de Jolivet, vacqueyras de la Monardière, chablis de Brocard ou nuits saint georges de Confuron).

## Fromagerie du Cannet

1 rue de Cannes  
06110 le Cannet  
Tél. 04 93 69 10 96