

# Fromagers de l'année

**Patrice, Philippe  
et Eric Marchand**



## **LES FRÈRES MARCHAND, NANCY ET METZ**

Fameux à Nancy, les frères Marchand, Philippe, Patrice, Eric, sont présents à Metz. Toutes les pâtes fermières affinées au mieux de leur forme, issues de toutes les régions françaises, sont au rendez-vous : langres, roquefort, bleu de Termignon, fourme de Montbrison, munsters et chèvres de Loire. On ajoutera le chèvre à la rose, récemment créé par eux pour le tout neuf Peninsula de Paris, dont ils sont les fournisseurs. Ces spécialistes du beau produit fermier sont également des as de la volaille, de Bresse, de Bourgogne, des Landes. Le gibier en saison est également présent, à plumes comme à poils.