

Actualités

classées par Date | Rubrique | Région

Accueil > Actualités > Restauration Snacking

La Fine Mouche mise sur le fromage

lundi 30 juin 2014 14:11



Réagissez Partager Imprimer A+ A-

Montpellier (34) Marie Buffet-Delmas a ouvert en avril dernier une fromagerie-bar à fromages, misant sur la qualité artisanale et l'authenticité.



Marie Buffet-Delmas, a lancé sa fromagerie-bar à fromages à Montpellier.

Grande amatrice de fromage, **Marie Buffet-Delmas** a imaginé un lieu convivial autour de produits de qualité. Elle l'a ouvert à Montpellier (34) en avril dernier, après un an et demi de préparation. Pour réussir ce changement de vie personnelle et professionnelle, cet ingénieur diplômée de Sup de Co Lyon et spécialiste du conseil stratégique, a commencé par se former auprès de la Fédération du fromage de France. Elle a quitté Paris pour Montpellier, où son concept de fromagerie-bar à fromages n'existait pas. Elle y a trouvé l'emplacement idéal pour son affaire baptisée La Fine mouche : une terrasse ombragée, au pied de l'église Sainte-Anne. Enfin, elle a mobilisé quatre associés et convaincu une banque pour rassembler les 130 K€ nécessaires pour financer le local, les travaux, la vitrine et la cave à affiner. Après trois mois, la néo-fromagère a des résultats au delà de son prévisionnel et s'apprête à faire sa première embauche pour l'été.

AOP, lait cru, provenant de toutes les régions de France, de Suisse, d'Autriche et d'Italie, les fromages choisis par Marie Buffet-Delmas trônent dans la vitrine noire de La Fine Mouche. Excellence artisanale et pédrigée d'origine aussi pour les autres produits de son bar à fromage : charcuterie de Lacaune, vins du Languedoc et bière créée sur mesure avec la micro brasserie locale, la Frombaf. Les formules de la carte sont volontairement simples : quatre fromages et leurs accompagnements à 12,50 € pour une personne et 23,50 € pour deux, déclinés autour de huit thèmes ou portion au choix à 4 € et vin à 3,50 € le verre.

Anne Sophie Théron

La Fine Mouche
12 rue Sainte-Anne
34000 Montpellier
<https://fr-fr.facebook.com/lafinemouche>

Blogs des experts

Vins au restaurant
Paul Brunet



“ AOC Terrasses du Larzac : avis favorable de l'INAO ” Paul Brunet Auteur

Tous les blogs des experts (42)



Vidéos



Autres vidéos

Focus

- **Brésil** : spécial coupe du monde de Football (27/06/14)

Newsletter Quotidienne



Rechercher une formation une école



Besoin d'un renseignement ?

Ayez le réflexe Boite à Outils



Salon - Agenda



Recevoir la newsletter quotidienne

Partager cet article :



Espace Abonnés 

Etre alerté des nouveaux commentaires
Signaler un abus

Réagir à cet article :

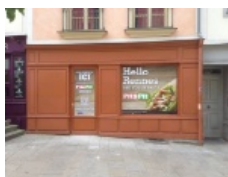
Publier

Restauration Snacking

Pita Pit ouvre sa seconde unité française

lundi 30 juin 2014 16:11

L'enseigne canadienne de sandwiches poursuit son déploiement dans l'Hexagone en francisant son modèle. [Lire la suite](#)



Un premier "Burger Bar by Quick" en région parisienne

lundi 30 juin 2014 15:34

Trois mois après le lancement officiel, au salon Franchise Expo Paris en mars dernier, du concept "Burger Bar by Quick", le premier... [Lire la suite](#)



Patàpain dispose d'un nouvel emplacement à Montluçon

lundi 30 juin 2014 15:25

Patàpain, enseigne de restauration rapide à la française, ouvrira le jeudi 3 juillet son 45e établissement à Montluçon (03), soit son... [Lire la suite](#)



La Fine Mouche mise sur le fromage

lundi 30 juin 2014 14:12

Marie Buffet-Delmas a ouvert en avril dernier une fromagerie-bar à fromages, misant sur la qualité artisanale et l'authenticité. [Lire la suite](#)



Ventes flash chez Class'Croute le 2 juillet

lundi 30 juin 2014 12:34

Mercredi 2 juillet, tous les restaurants du réseau ayant un service de livraison et de commande en ligne proposeront à leurs clients... [Lire la suite](#)



Autres articles...