



Une longue histoire au cœur du Béarn



© Uniqlope Design - Juin 2022 - Cédric Pignatelli - Adobe Stock et iStock

C'est en 1950 qu'est née la Fromagerie Matocq lorsque **Jean Matocq** construisit ses premiers hâloirs dans son ancienne ferme béarnaise pour y affiner des fromages fermiers et les vendre sur les marchés des alentours. Dans les années 1980, **son fils Christian** lui succède. Située dans le **village d'Asson**, au cœur du Béarn, la fromagerie est aujourd'hui spécialisée dans **l'affinage** des fromages pyrénéens.

L'équipe Matocq, constituée d'une **vingtaine de salariés** en majeure partie béarnais, originaires pour la plupart du milieu agricole, continue de perpétuer les recettes, les valeurs et les gestes ancestraux.

Fort de ce savoir-faire d'affinage, la fromagerie propose une large gamme de produits, régulièrement primés au **Concours Général Agricole de Paris**, que vous pourrez retrouver dans notre boutique.

La fromagerie vous accueille

**DU LUNDI AU VENDREDI
DE 8H30 À 12H
ET DE 13H30 À 17H
05 59 71 40 03**



← *Rendez-vous sur notre site internet*

Fromagerie MATOCQ - Route du col du Soulor - 3, chemin Grabot, 64800 ASSON