

Fromagerie Ebrard

24 medias

Depuis la fin du 19e siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, ses fromages au lait cru de la vallée du Champsaur : lait de vache, de chèvre et de brebis. La cave d'affinage n'a presque pas changé. Depuis plus de cent ans, les tommes, bleus et autres fromages s'affinent dans cet espace tout en pierre. C'est l'arrière grand-père Charles EBRARD, qui est à l'origine de "l'aventure" lancée en 1890 au village de Saint-Laurent du Cros. Au départ, il n'y avait que des tommes et gruyères, produits à la demande des producteurs de lait.

5a5a8194.jpg



5a5a8274.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, , Médaille d'or Paris 2023 au Concours général Agricole pour les Yaourtes de chèvre vanille et Médaille de bronze Paris 2023 pour la raclette vache à l'ail des ours // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

5a5a8260.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, , Médaille d'or Paris 2023 au Concours général Agricole pour les Yaourtes de chèvre vanille et Médaille de bronze Paris 2023 pour la raclette vache à l'ail des ours // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120883.jpg



120859.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19è° siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120861.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19è° siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120863.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120864.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120865.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120866.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120868.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120869.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120872.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120873.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120874.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120875.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120876.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120877.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

162585_1.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, fromage à raclette // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

162585.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, fromage à raclette // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

162680.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

162590.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, fromage à raclette // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, fromage à raclette // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards