L'histoire

Christophe Lesoin, propriétaire-gérant de la Fromagerie Beaufils a débuté comme ingénieur informaticien système, organisant les systèmes de flux bancaires de grandes entreprises. Souhaitant exercer une profession où le contact humain prévalait plutôt que de faire face à des machines, il décide en 2002 de porter son dévolu sur un produit qu'il adore: le fromage. Après un apprentissage auprès de Dominique Sellier à la fromagerie Escudier de Boulogne-Billancourt, Christophe devient salarié de la fromagerie Beaufils dans le quartier de **Belleville** avant d'en prendre la gérance en 2011. Il réhabilite les caves d'affinage au sous-sol de la fromagerie en 2012. En 2014, il reprend une seconde fromagerie rue **Cadet** dans le 9ème arrondissement puis en créer une troisième en 2016 rue **Raymond-Losserand** dans le 14ème arrondissement. Une 4ème fromagerie a été reprise en 2017, rue du **Faubourg Saint-Martin** dans le 10ème arrondissement.

La philosophie

En contact direct et constant avec les **producteurs**, l'équipe parcourt la France et l'Europe, les fermes et les salons, à la recherche de fromages rares et des meilleurs fromages traditionnels. Soucieux de transmettre aux clients la réalité des productions, la fromagerie Beaufils leur donne la **traçabilité** exacte des fromages avec un affichage en boutique précisant le noms des producteurs et le lieu de production bien que la législation ne l'impose pas. Grâce au **site internet** de la fromagerie ainsi que sa forte présence sur les **réseaux sociaux** (Facebook, Instagram, Twitter), les clients peuvent suivre, dans un souci de transparence les visites rendues aux producteurs grâce à des reportages.

L'offre

Outre ses fromages français, la fromagerie Beaufils propose des **fromages venus du monde entier** : des îles britanniques avec l'affineur Neal's Yard Dairy, des Etats-Unis avec notamment le Rogue River Blue, de Belgique avec son ultime Herve fermier bio au lait cru, d'Italie, de Suisse, d'Espagne, de Hollande, de Belgique, de Grèce… La fromagerie confectionne des **préparations maison** : Fontainebleau, Bellevilloise (triple crème et raisins marinés rhum), Brie à la Truffe, Brie Figue & noix, Stilton au Porto, Fourme au Sauternes, Chèvre miel & noix… La fromagerie réalise des **plateaux de fromages** à la demande selon les désirs des clients. Différents services pratiques complètent l'offre: commande en ligne avec l'application lacreme-lacreme.fr , système de réduction avec l'application leshabitués.fr , point relais pour produits Bio avec Les paniers Bio du Val de Loire…

La médiatisation

La réputation de la fromagerie Beaufils a suscité l'intérêt de nombreux journalistes et entrainé sa participation et ses apparitions médiatiques: France 2, M6, Paris Première, MCS, RFI, France Inter, RTL, 24Kitchen, Qooq-Le Figaro, Le Figaroscope, Paris c'est Bon, Gault&Millau, Magazine OUI, L'Express Style, L'Express FoodBook, The Telegraph, Telerama Sortir, Time Out, Les Echos…

L'engagement

Fort de son engagement envers les fromages de qualité, Christophe Lesoin témoigne dans l'ouvrage **"Les Cartels du Lait"** de **Karl Laske**, journaliste d'investigation à **Médiapart** et Elsa Casalegno. La fromagerie Beaufils à également participé à l'étude des chercheurs de l'**INRA** Versailles-Grignon et de leurs collègues de la société Genoscreen sur la **diversité microbienne des fromages français** à la faveur des techniques les plus récentes du séquençage haut-débit.