

« Une révélation » : la Laiterie toulousaine fait tout un fromage en pleine ville

Avec sa fromagerie artisanale et urbaine, Anthony Lefebure produit, affine et vend en plein cœur de la Villeroze.

Par Paul Périé

Le 18 avril 2026 à 15h00, modifié le 18 avril 2026 à 17h58



Anthony Lefebure, de la Laiterie toulousaine, propose aussi aux amateurs des ateliers sur deux jours pour apprendre les bases de la fabrication du fromage. LP/Remy Gabalda

En bon citadin qui préfère la marche ou le vélo à la voiture, Anthony Lefebure a choisi d'installer sa fromagerie artisanale en plein centre de Toulouse, dans le quartier de Saint-Aubin. C'est pourtant du train qu'est descendu cet ingénieur ferroviaire d'origine

parisienne en reconversion depuis près de huit ans. « C'est par passion du fromage, des bons produits et du faire soi-même que je me suis tourné vers cette activité », raconte celui pour qui la découverte que l'on pouvait faire du fromage chez soi a été « une révélation ».

Après avoir produit, pour sa propre consommation, il se forme à l'Enilv Aurillac, obtient son certificat en 2019 et crée officiellement La Laiterie Toulousaine. À la fin de cette même année, après avoir reconverti son appartement en laboratoire, il entame la commercialisation. « Ça a très bien fonctionné, grâce au Covid. J'étais distribué par [La Ruche qui dit oui](#) », un réseau de produits alimentaires locaux et en circuit court.

Un premier atelier voit le jour en mars 2021 dans le quartier de Saint-Cyprien et, depuis quelques mois, c'est dans cette nouvelle [fromagerie urbaine](#) de Saint-Aubin qu'Anthony Lefébure produit, affine et vend ses fromages. « En étant en ville, j'ai forcément moins de place, mais les contraintes incitent à réfléchir et à s'adapter », assure ce passionné, qui privilégie donc des fromages qui s'affinent vite. « Mais je fais aussi en fonction des saisons. L'été, je serai plus sur la fraîcheur et l'hiver sur des fromages qui ont plus de caractère », poursuit le quadra, heureux de faire découvrir ses produits, dans sa vitrine ou dans son laboratoire, au sous-sol.

Cette passion, il aime aussi la partager lors d'ateliers de fabrication, où [les amateurs de fromage peuvent produire](#) tommes, ricotta ou beurre... Une activité qui fonctionne très bien, « environ mille personnes par an », et pour laquelle Anthony a fait construire une table sur mesure qui trône au milieu de sa petite boutique. Aujourd'hui, ce sera mozzarella avec du caillé qu'il a préparé pour l'occasion. Également formateur au centre d'apprentissage Cifca, au [MIN de Toulouse](#), et à l'école d'ingénieurs de Purpan notamment, Anthony Lefébure a plaisir à transmettre « un savoir-faire plutôt oral, fermier ».

Parmi ses best-sellers, un « persillé du Capitole »

Mais alors, quel est le secret d'un bon fromage ? « Un bon lait, le plus frais possible, c'est 50 % du boulot », répond-il. L'artisan toulousain privilégie d'ailleurs le local, le circuit court et, dans la mesure du possible, le bio. « Ensuite, c'est un travail de transformation fromagère, avec les ferments, la température, le temps... Puis vient l'affinage. » S'il préfère manger un bon gorgonzola ou du camembert, Anthony Lefébure avoue aimer produire des pâtes pressées, de type tomme.

« À Toulouse, les gens aiment bien le bleu également, donc j'ai mon persillé du Capitole. Ils sont aussi très friands de lait de brebis. » Et puis, en bon passionné, il aime tester, imaginer. Du beurre fumé à la crème chocolat, un de ses best-sellers pour laquelle il se fournit chez Cacaofages, un fameux chocolatier toulousain, en passant par les yaourts de brebis au gingembre, au basilic ou au curcuma, il est bien décidé à surprendre les papilles des Toulousains.