

MonS - Fromager Affineur De 1960 à aujourd'hui...

En 1964, Hubert Mons et son épouse décident de vendre des fromages sur les marchés de la région Roannaise. Originaires d'Auvergne, quoi de plus normal ! On les voit s'installer d'abord au cœur du vieux bourg de Saint-Haon-le-Châtel. Les années soixante-dix sont prospères et le commerce va de même. Camion magasin, tournées dans les campagnes, la petite affaire devient vite incontournable sur la place de Roanne. En 1983, Hervé, le fils aîné, après un parcours chez les plus grands fromagers Parisiens, implante le premier point de vente sédentaire aux Halles Diderot, au plein cœur de la ville. Puis, suivront plusieurs... Renaison, Montbrison... et la création de caves d'affinage à Saint-Haon-le-Châtel.

Dans les années 90, l'entreprise prend de l'essor et est reconnue pour son savoir-faire. Elle devient le fournisseur officiel Relais et Châteaux, signe avec le groupe Accor et sert les grands restaurants et boutiques spécialisées. Son frère Laurent le rejoint en reprenant l'exploitation du magasin des Halles Diderot. L'entreprise s'ouvre à l'international et traite avec plus de 10 pays (d'Europe, les USA et le Japon).

En 2000, Hervé est consacré Meilleur Ouvrier de France (MOF).

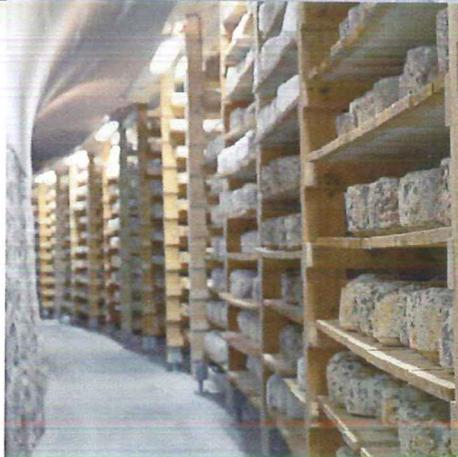
Et ne s'arrête pas là. Congrilait, considéré comme l'événement mondial le plus important de la filière laitière, lui demande d'organiser son salon 2002. Laurent, attiré par la communication et la formation, va se concentrer sur la coordination de l'image.

En 2004, un centre de formation va voir le jour, et orienter ainsi la fratrie vers une politique de synergie des compétences.

2005 : Organisation et mise en place du 1^{er} concours international du métier du fromage « International Caseus Award ». Développement en partenariat sur les Etats-Unis avec une grande marque de magasin et ouverture conception nouvelle à New-York d'un magasin Fromages.

2006 La maison Mons s'installe sur le marché du Borough Market de Londres, ouverture d'une boutique à Montbrison. 2007 : Ouverture d'une boutique « Maréchal » dans les Halles de Lyon dirigée par M Etienne Boissy (MOF 2004) lui aussi issu d'une longue collaboration avec la maison MonS. 2008 : Prise de participation dans la Fromagerie des Pays d'Urfée

C'est un peu une saga sans en être une, que celle de la Maison Mons !...



Le nouveau challenge pour la Maison MonS est de pouvoir mettre en application une politique de qualité entre la Nature, l'Animal, l'Homme et le Produit sur une gamme de produits laitiers. Le message est fort « de l'Herbe au Fromage ».

Mais surtout Hervé parcourt la France à la recherche des meilleurs produits, des producteurs qui produisent encore de façon traditionnelle, avec le respect du savoir faire ancestral. Produits qu'il affine ensuite dans ses caves. C'est pourquoi la maison MonS est aujourd'hui le fournisseur officiel des grandes tables à travers le monde et la référence en matière de spécialités fromagères.

Aujourd'hui, ce sont 22 personnes travaillant aux caves, 155 clients nationaux, 19 pays à l'export, 130 producteurs fermiers sur le territoire, 4 boutiques en France et environ 190 fromages différents en affinage en permanence.

L'année 2009 sera l'année de la création d'une nouvelle société « La Compagnie d'Affinage des Caves de la Collonge » avec une situation unique en son genre : réhabilitation d'un ancien tunnel ferroviaire en caves d'affinage d'exception, dernier projet en date, qui permet à l'entreprise de présenter une spécificité de produits quasi exclusive.

Les particularités de cette histoire : des hommes, un rayonnement commercial atypique, un « sourcing » irréprochable et drastique...