



Etienne Boissy (Lyon)

> « Un dîner complet, ou une sélection sur ardoise à toute heure du jour »

« **E**n 2000, nous avons refait tout le magasin, en modifiant le système de froid et en installant un comptoir de dégustation.

En parallèle, à l'étage, ce qui était auparavant un bureau et un espace de rangement est devenu une salle de dégustation, avec une grande table. Je veux insister sur un point : notre priorité reste le magasin, la vente au détail. La dégustation, c'est du plus. Nous ne sommes pas encore structurés pour la partie dégustation, pour le moment c'est moi qui m'en occupe. Ayant travaillé dans la restauration, j'ai une attirance naturelle pour cet aspect du travail. Mais il ne faut pas s'emballer, sinon on délaisse notre cœur de métier.

J'organise une dégustation par mois, sur des thèmes différents : les six familles de fromages, les chèvres... Nous glissons des flyers dans les sacs et les clients s'inscrivent.

Les dégustations ont lieu le soir, il s'agit d'un dîner complet, avec un apéritif au comptoir et une dizaine de fromages différents pour trois ou quatre vins. J'ai un vidéo-projecteur dans la salle du haut, cela me permet de présenter les technologies de fabrication, les producteurs, le tout pendant une demi-heure environ. Les soirées durent de 19h30 à 22h30 environ. Nous avons vingt places.

En plus de ces soirées, comme nous sommes situés dans les Halles de Lyon, où les gens viennent volontiers flâner une journée entière, dégustant six huîtres par ci, une assiette de charcuterie par là,



nous avons mis en place une formule au comptoir, en bas, qui nous demande nettement moins de logistique. Toute la journée, nous servons ainsi des ardoises avec trois ou quatre fromages de notre choix, un vin rouge ou un vin blanc, du pain grillé et une petite salade.

Cela crée une dynamique, une boutique vivante. En pleine saison, nous ouvrons aussi la salle du haut pour les déjeuners sur ardoise, le week-end uniquement.

Enfin, nous organisons le vendredi soir, depuis l'année dernière, des soirées raclette, fondue ou "reblochonnade".

Globalement, nous sommes les seuls fromagers à proposer des solutions de dégustation dans les Halles et même à Lyon. Les bénéfices se situent surtout en termes d'image, car tout cela demande beaucoup de travail en amont et en aval. ■