

Port Aubry se met à la mode anglaise

Cosnes et crottins, fromages rois de la ferme de Port Aubry, ont tapé dans l'œil des Anglais, qui les ont placés en pleine lumière à Londres.

Pierre Brérard

pierre.brerard@centrefrance.com

Attaquer un petit-déjeuner en version anglaise avec des crottins, Cosnes, et autres tomes de chèvres, plus quelques tasses de thé, il n'y a, finalement, qu'à la ferme de Port-Aubry qu'on peut voir ça.

Emmanuel et Marguerite Melet se lèvent toujours aux aurores. Mais hier matin, dans leurs pas, quatre sujets britanniques, trois crémiers londoniens, accompagnés de Suzannah Watson, responsable des ventes de la société Mons Cheesemongers, basée au cœur même de la capitale britannique.

Dans la City et chez Alain Ducasse

Avant de s'attabler pour le breakfast made in Port Aubry,



PRODUITS. Les crémiers anglais attablés, hier matin, pour un breakfast royal à la ferme de Port Aubry.

les visiteurs ont eu droit à la totale, la visite de la ferme, dont la célèbre traite des chèvres. « C'est nous qui sommes chargés de faire connaître et de vendre les fromages de Port Aubry dans tout le Royaume-Uni »,

précise Suzannah Watson. « C'est Hervé Mons, qui nous a aiguillés vers Port Aubry. Nous recherchons le meilleur du terroir fromager français. Et Emmanuel Melet fait partie de celui-ci. »

Les spécialités fromagères du cru Port Aubry sont en bonne place en plein cœur de la City londonienne. « Notamment à Borough Market, chez Selfridge, mais aussi au Hall Food Market et dans plein d'autres petites épicerie ou magasins fins »,

précise Suzannah Watson.

La réputation de ces purs produits cosnois grimpe d'une marche quand on sait qu'on les retrouve aussi dans le restaurant londonien du restaurateur triplement étoilé Alain Ducasse, au sein du prestigieux hôtel The Dorchester, à Mayfair. « Nous lui avons proposé les fromages de Port Aubry. Il a dit "yes" », ajoute la responsable des ventes.

Les liens qui unissent depuis de nombreuses années Emmanuel Melet à Hervé Mons, fro-

mager affineur, meilleur ouvrier de France en 2000, comptent pour une énorme part dans la montée en flèche des fromages de Port Aubry. « Hervé Mons a une vision du développement à l'export qui me plaît. Il a beaucoup travaillé et est parti de rien », admet Emmanuel Melet.

Dans les fermes d'Écosse aussi

L'Angleterre n'est pas seule au monde à se pâmer pour les spécialités de la ferme du hameau cosnois. L'Écosse est, rentrée, il y a peu dans la danse. « Les fromages de Port Aubry sont visibles à Edimbourg, mais aussi dans quantité de fermes écossaises où l'on trouve des produits du terroir », ajoute Suzannah Watson.

Les fromages de Port Aubry n'ont peut-être pas encore droit de cité sous les ors de Buckingham Palace. Mais leur "royale" notoriété est déjà bien installée au pays de l'Union Jack. ■

SEATTLE ET DUBAÏ

Exportation. La production de la ferme de Port Aubry s'exporte bien au delà des frontières européennes. « De New-York à Seattle en passant par le Japon et Dubaï, un peu », précise Emmanuel Melet. « Pour New-York, c'est parti de rien. D'une grande table à Paris qui a réuni plus de deux mille fromages français il y a quelques années. Hervé Mons m'a dit que des clients new-yorkais étaient venus le voir pour lui demander d'où venaient ces crottins. Même chose avec Seattle. »

« Notre production, qui traverse la Manche, permet aussi de faire connaître la ville de Cosne. »

EMMANUEL MELET Patron de la ferme de Port Aubry

