



La Fromagerie du Passage, l'épicier-restaurateur

Les vrais amateurs de fromage ne chipotent pas avec la passion pour décrocher le Graal. Jérémy Étienne et Guillaume Wauquier le savaient en créant, il y a plus d'un an, *La Fromagerie du Passage*

à Aix-en-Provence : la clientèle ne ferait pas défaut. Mais, à la classique assiette de fromage ou de charcuterie de l'apéro, agrémentée du bon vin qu'il faut, servi par Fabrice Sommier, le sommelier, ils ont ajouté une petite difficulté : la restauration. En montant les étages, l'épicier se transforme en restaurateur. Son chef, Christophe Congiusti, cherche à marier les saveurs de viandes et de poissons avec des fromages subtilement choisis.

Il est vrai que la palette de composition est large, 200 fromages rivalisant de suavité dans les présentoirs du rez-de-chaussée. « Nous n'avons rien inventé. Le concept a été développé par le grand maître fromager Pierre Androuet dans les années 70 à Paris. J'ai eu le bonheur d'y avoir été formé et j'en retire aujourd'hui le plus grand profit », se réjouit Hervé Mons, le maître fromager. Et la vie n'étant qu'une succession de bonnes idées qui se recopient entre elles, *La Fromagerie du Passage* a vite trouvé une clientèle éclectique, des jeunes étudiants aux bourses étriquées au gratin social aixois qui s'entiche d'expériences singulières.

Du Saint-Marcellin au banon d'Aix, en passant par la brousse du Rove et quelques merveilles corses, les amateurs trouveront leur compte. « Entre 10 et 15 € pour une assiette avec quatre fromages, un bon morceau de pain et un verre de vin, c'est je crois un bon rapport qualité-prix », assure le maître fromager. Dans la salle du restaurant, d'une belle facture architecturale, vous apprécierez la salade de crottin de Chavignol AOP, noix et lardons grillés, ou encore le tartare de saumon, fromage blanc aux herbes. Il faut juste oser le Passage.