



Paris etc.

Les coulisses des saveurs

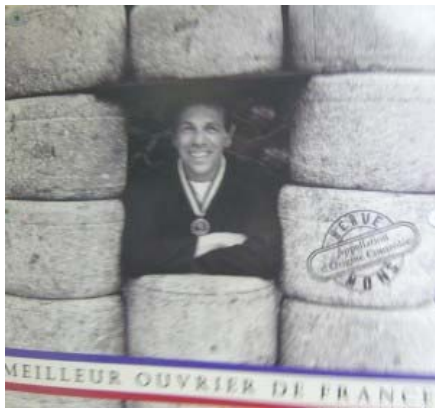
HOME ABOUT ESCARGOT DIARY EVENTS RECOMMENDATION

Christian Cottard – pâtissier avec conviction

Pâtissier-chocolatier Sébastien Bouillet parle des affaires internationales

Hervé Mons, fromager-affineur avec une vision mondaine

on 23 SEPTEMBRE 2011 · [LEAVE A COMMENT](#)



C'est Philippe Bernachon, le célèbre chocolatier lyonnais, qui m'a recommandé de rendre visite à Hervé Mons, fromager-affineur Meilleur Ouvrier de France. Philippe Bernachon avait récemment visité un tunnel de train qui a été transformé en cave d'affinage. En préparant l'interview, j'ai jeté un oeil au site internet des fromages MONS. Au vu de la taille de l'entreprise et des nombreuses activités à l'étranger, j'imaginai rencontrer un monsieur d'environ 70 ans, plutôt intimidant. C'était tout l'inverse: Hervé Mons est quelqu'un d'extrêmement sympathique et conciliant, doté

d'une énergie incroyable. Il a 50 ans, mais en fait plutôt 35.

Pouvez-vous me parler du tunnel?

Depuis 60 ans, il n'y a plus de train ici. Ca a été abandonné très longtemps, parce que c'était un petit train, et économiquement ce n'était plus du bon business, donc ils ont tout arrêté, en 1940... après la guerre. Et après, abandonné. Nous, on a retrouvé ça, on a fait des expériences avec du fromage dedans, on a vu que ça fonctionnait bien, donc après on a tout changé et on a fait des caves pour le fromage.

Cette route allait d'où à où?

En fait, ce train va entre le village qui est ici et l'autre village où l'on est nous. Le tunnel est plus court, après le train ressort et va dans la campagne.

Venez voir à l'intérieur. Là, il y a les fromages...

Combien y a-t-il de mètres carrés?

200.

Combien y a-t-il de variétés?

Là où on était tout à l'heure, il y a beaucoup de variétés. Ici, il y a un peu moins de variétés de fromages; par contre, les fromages qui sont ici sont des fromages qu'on va garder longtemps, 1 an, 1 an et demi, 2 ans... Donc c'est plutôt un endroit où on stocke les fromages à pâte dure.

Donc ici, on vient stocker des fromages qui arrivent relativement jeunes, et après on fait les affinages, c'est-à-dire frotter, tourner les fromages, faire tous les soins qui sont nécessaires pour

ARTICLES AVAILABLE IN ...

[日本語](#)

[Français](#)

[English](#)

LE BOUCHE À OREILLE

Escargot Diary: Wild boar hunting with the Collioure team, deep in...
<http://t.co/Fqnmf1WO> , 04/10/2011

Escargot Diary: Adam, Louis XIV, a Parisien count's marriage in Ar...
<http://t.co/VoQTskMc> , 28/09/2011

Escargot Diary: Home cooking in Basque: stuffed mushrooms and Angl...
<http://t.co/XIRqphqs> , 27/09/2011

Escargot Diary: Bodegón Alejandro in San Sebastian - fly in if you...
<http://t.co/LMHDxhVC> , 26/09/2011

Escargot Diary: How to locate the best Tapas bars in San Sebastian...
<http://t.co/4MD7fFz1> , 26/09/2011

CATÉGORIES

[Ecoles de cuisine et pâtisserie etc.](#)

[France](#)

~ [Bretagne](#)

~ [Côte d'Azur](#)

~ [Languedoc-Roussillon](#)

~ [Lyon](#)

~ [Paris](#)

~ [Rhône-Alpes](#)

pouvoir affiner le fromage.

Et ces fromages arrivent de toutes les régions?

Ils arrivent essentiellement d'Auvergne, de Savoie et du Jura. Il y a plein de produits différents. Ils arrivent vraiment tout jeunes, ces fromages-là ont 5,6 jours. Et puis petit à petit, ils vont évoluer comme ça: les moisissures se développent sur la croûte du fromage, et en même temps que les moisissures se développent, à l'intérieur, la pâte prend les arômes et le goût. C'est ça, l'affinage.



Là, on en a d'autres: des fromages qui sont arrivés vraiment tout jeunes, c'est-à-dire la semaine dernière. Là, c'est de la semaine d'avant, et là, ils en sont à la troisième semaine. Petit à petit, on voit la différence, entre le plus frais et le plus ancien.

Il est plus petit aussi, n'est-ce pas?

Exact! Ca réduit un petit peu.

Vos employés sont tous français?

Non, ils arrivent des Etats-Unis, Angleterre, Israël, Italie, Japon... il y a des gens de partout ici.

Veulent-ils devenir fromagers?

Certains, oui, de différentes façons: soit les gens veulent travailler dans les magasins, soit ils veulent être producteurs fermiers, fabriquer et affiner leurs fromages; d'autres veulent être affineurs; d'autres sont maîtres d'hôtel dans des restaurants, mais veulent vendre du fromage... Tout le système dans lequel on vend du fromage, les gens peuvent venir ici pour l'apprendre.

Aujourd'hui, on communique tout doucement parce qu'on a trop de travail! (rires)

Demain, je vais mettre mon article!

C'est pour ça qu'on est en train de construire notre site internet, qui va évoluer, et maintenant on attend d'avoir fini les travaux l'année prochaine pour vraiment faire la communication. Mais avec l'école de formation, on est déjà plein à 90% pour 4 ans. Les formations peuvent être de 4 semaines, 1 an, 2 ans, selon les options. Comme tu peux venir en formation 3 jours, tu dis ce que tu as envie d'apprendre, ce qui t'intéresse, et nous on fait des propositions.



Quel est le coût des formations?

Ca dépend. Prenons l'exemple de quelqu'un qui veut être fromager affineur – pas fabricant, mais affinage et commercialisation. C'est un an de formation, et c'est à peu près 15 000 euros. Il y a 50% de travail, 50% de cours (explications, théorie).

L'hébergement est-il inclus?

Oui.

C'est pas mal!

Oui, c'est pas mal. Ce n'est pas trop cher, et en même temps, il y a un véritable travail avec l'entreprise.

Donc il y a des cours, qui sont les professeurs?

On est 4 à intervenir, et maintenant il y a une autre personne qui va rentrer, qui parle anglais, espagnol, italien et français... mais pas japonais. Par contre, Akiko, la personne qui s'occupe de

Interviews

- ~ Fromage
- ~ Cuisiniers
- ~ Chocolatiers
- ~ Pâtisseries
- ~ Wine & Spirits

Japon

Recettes

Cusines regionales

États-Unis

- ~ Californie
- ~ New York

Actualités

notre business en France, au Japon, est aussi professeur, pour enseigner aux Japonais. On est en train de tout mettre en place.

C'est une grande entreprise?

On est 40 personnes. Ce n'est pas une très grosse entreprise, mais pour l'artisanat, c'est déjà pas mal.

C'est vous qui l'avez montée?

Oui, avec mon frère. Il s'occupe plus de la formation; avant on le faisait ensemble, mais maintenant il a 2 magasins, il a un peu de temps pour la formation.

Et votre famille?

Notre père et notre mère avaient commencé, mais ils avaient vraiment un petit stand sur le marché, ils vendaient 10 fromages.

Vous avez donc agrandi l'affaire...

Oui, et puis moi je suis né du côté des montagnes, en Auvergne; tous mes grands-parents, mes cousins, étaient paysans, ils fabriquaient tous du fromage. On connaissait un peu!

La France, c'est le pays du fromage!

(rires) Oui, quand même!

On a pratiquement 250 fromages différents, et on achète sur toute la France. On a des producteurs avec lesquels on travaille partout en France, donc on connaît bien toutes les petites campagnes de la France. Ensuite, les produits viennent ici dans les caves pour l'affinage. Après, on commercialise soit dans nos magasins, soit à l'export.



M. Bernachon m'a dit que vous exportiez près de 60% des fromages.

70%.

Etes-vous le plus grand exportateur de fromages de France?

En fromagerie artisanale, je pense que oui.

Et où va la grande majorité?

Aux Etats-Unis.

Mais comment est-ce possible? J'ai habité longtemps aux Etats-Unis, et c'était impossible d'acheter...

Ca a un peu changé, mais maintenant, c'est vrai que les fromages qu'on vend aux Etats-Unis, ce sont souvent les fromages qui sont ici, c'est-à-dire les fromages à pâte dure, parce que les fromages à pâte molle sont obligés d'être pasteurisés, alors que les fromages à pâte dure peuvent être vendus aux Etats-Unis quand ils sont au lait cru. Ca nous a ouvert un marché: aux Etats-Unis, on vend environ 25 fromages différents, alors qu'on en a 250 ici. Mais ce sont 25 fromages au lait cru, avec autorisation pour être vendus sur le marché américain. Ca ne fait pas beaucoup de fromages en assortiment, mais ce sont de grosses quantités.



On travaille énormément avec les magasins Whole Foods Market, qui sont des magasins qui fonctionnent bien. Nous avons un peu une exclusivité avec eux, ce qui nous fait un marché intéressant aux Etats-Unis. On travaille aussi



beaucoup avec l'Europe du Nord, toute la Scandinavie (Suède, Norvège, Finlande, Danemark).

On a également une petite société en Angleterre, on travaille sur Borough Market, à côté du London Bridge. On travaille aussi sur l'Espagne, sur l'Italie, avec toute l'Europe. Et puis maintenant, on travaille aussi beaucoup sur le Moyen-Orient, c'est-à-dire Dubaï, Abu Dhabi... On commence à bien fonctionner avec Singapour. On travaille un peu en Chine, sur Shanghai, mais c'est juste le début. Et puis le Japon, Tokyo. Voilà un peu tous les pays dans lesquels on est. On commence bientôt l'Amérique du Sud.

C'est un peu cher?

Non, ça va.

J'ai entendu qu'aux Etats-Unis, on peut vendre des fromages non pasteurisés, mais ça coûte plus cher.

Oui... en fait, il y a des prix différents entre le produit industriel et le produit artisanal, mais la différence n'est pas vraiment entre lait cru et lait pasteurisé, c'est surtout la taille de la production. Quand ce sont des petites productions, les produits sont plus artisanaux, demandent plus de main d'œuvre, plus de travail, donc sont plus chers. Les produits pasteurisés sont des produits industriels, ce sont des machines qui fabriquent le fromage. C'est un système complètement différent d'un point de vue économique, donc les prix sont différents.

Mais c'est très surprenant car parfois, il n'y a pas une très grande différence de prix: les produits artisanaux coûtent plus cher mais n'ont pas besoin de marketing pour être vendus, alors que les produits industriels ne coûtent pas cher mais il y a beaucoup d'argent dépensé pour le marketing et le merchandising. Parfois, le prix à la fin est assez élevé aussi.



Mais aux Etats-Unis, il y a vraiment une tendance à l'*organic food* qui a commencé il y a 10, 15 ans, et là maintenant, ça prend vraiment énormément d'importance. Il y a beaucoup de petits producteurs qui commencent à faire du fromage aux Etats-Unis maintenant. Par exemple, j'ai commencé aux Etats-Unis il y a 15 ans. Dans la première association que j'ai trouvée, ils étaient 50 producteurs de fromage. La même association l'année dernière: 1200! Ce sont les Etats-Unis (rires). C'est grand, il y a des gens, plein de projets, plein de gens qui font plein de choses.

Aux Etats-Unis par exemple, avez-vous beaucoup de chefs français avec lesquels vous travaillez?

Oui, on travaille avec pas mal de chefs. Daniel Boulud par exemple, c'est un très bon copain et c'est quelqu'un avec qui on travaille bien, et qui a été un très bon ambassadeur. Il y a aussi Thomas Keller, avec ses 3 restaurants, c'est un très bon client. J'ai plein de chefs aux Etats-Unis, mais je ne les ai pas tous en tête. Mais le chef qui nous a le plus aidés, pour nous, dans le business, c'était Michel Troisgros. Il est à Roanne, c'est un très grand chef et un très bon copain. C'est le fils, il a le même âge que moi. Avant, il y avait Chef Pierre et Chef Jean, qui étaient son père et son oncle, et encore avant, Jean-Baptiste, qui était son grand-père. Trois générations.

Avez-vous visité le Vermont?

Oui. J'y travaille en collaboration avec les frères Keller, Andy et Matteo, qui ont une ferme qui s'appelle Jasper Hill, au-dessus de Burlington, dans le Vermont. On les a aidés à fabriquer des caves d'affinage, dans la montagne. Si vous allez sur le site internet, vous allez dans « Actualités », et vous verrez tous les films, on a fait des reportages télévisés avec des télévisions américaines, et la télévision française là-bas, de tout ce qu'on a fait avec eux. Il y a 4 ans. Et maintenant, ça fonctionne.

Transformer la cave, est-ce une idée originale où est-ce que ça existait déjà?

Ca existait il y a très longtemps, en Auvergne, le pays d'où je viens, parce qu'il y avait beaucoup de trains qui traversaient la montagne. Les trains ont fait faillite, le système économique a changé, et il y a un certain nombre de fromagers qui ont pensé à faire de l'affinage dans ces tunnels. Le problème, c'est que ces tunnels étaient vraiment partout dans la montagne et difficiles d'accès, pour transporter les fromages, stocker les fromages, enlever les fromages... Beaucoup ont abandonné le système par la suite. Ici, pour nous, c'est une véritable chance parce que le tunnel est au bord de la route. Il est à 4 minutes de l'entreprise principale, donc pour nous c'est vraiment génial. On a beaucoup de chance!

Existe-t-il des problèmes liés à l'utilisation du tunnel pour le fromage?

On a fait beaucoup de travail avec les inspections sanitaires. Vous avez vu quand vous visitiez, c'est propre! Le système est organisé. Ca demande quand même un travail pour garantir une bonne qualité et une sécurité alimentaire. Il a fallu refaire un peu le toit du tunnel, les murs, mais c'était quand même intéressant.

Donc maintenant, c'est fini.

Oui. Il ne reste plus que l'accès touristique.

Ca fait combien de temps?

2 ans.

Et combien d'argent cela a-t-il coûté?

Pas mal! (rires).

Ca veut dire que c'était un grand investissement pour la société.

C'est un investissement important. Mais l'investissement que nous allons faire l'année prochaine sur les autres caves est encore beaucoup plus important. On veut faire de nouvelles constructions là où nous avons rendez-vous tout à l'heure. Pour le moment, c'est trop petit, il faut qu'on agrandisse. Ici, on est toujours en train de faire des travaux en permanence!

Ici, est ce qu'on travaille 7 jours sur 7?

Ah oui, toujours. L'entreprise ne s'arrête jamais.

Il n'y a pas de vacances?

Non, on travaille tout le temps.

A quel âge avez-vous commencé?

J'ai commencé à ... il n'y avait rien avant, c'était une toute petite entreprise, 3 personnes. J'ai vraiment repris l'entreprise en 1997, mais j'ai travaillé dans le fromage depuis l'âge de 20 ans, c'est-à-dire maintenant depuis 30 ans. Ca fait déjà 30 ans que je travaille!

J'ai vu que vous étiez diplômé. Avez-vous beaucoup étudié?

Un peu, oui. On a fait des études au niveau du fromage, et on a aussi le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Pouvez-vous en dire un peu plus? Il y a la fabrication, l'affinage, et la commercialisation. Comment cela se passe pour le Meilleur Ouvrier de France?

Essentiellement, on peut être les 3 métiers en même temps, ou un seul, pour passer le concours de Meilleur Ouvrier de France. C'est complètement libre, il faut être ou affinant, ou fabricant, ou revendeur. Ou on peut être les trois. Nous, personnellement, on est beaucoup dans l'affinage,



beaucoup dans la commercialisation, mais on a aussi maintenant une petite société dans la montagne où on fabrique aussi les fromages. C'est très particulier. C'est pour ça que c'est une entreprise intéressante: on participe à la fabrication, on fait l'affinage, et on fait la commercialisation. On a vraiment décidé de faire les 3 choses.

On ne fabrique pas tous nos fromages, j'ai beaucoup de producteurs – 130, 140 petits producteurs dans toute la France avec lesquels je travaille – et j'ai aussi une petite fromagerie qui fabrique pas mal de fromages qui sont affinés au tunnel, comme le Lavort, la tomme des Monts de la Madeleine, la tomme des bois noirs... Ce sont tous des fromages à pâte pressée, qu'on fabrique, qu'on affine, et qu'on commercialise directement.

Quand les gens viennent au centre de formation, ils ont vraiment la possibilité de faire de la fabrication, faire de l'affinage et faire de la commercialisation. Pour nous, c'est très intéressant d'avoir fait ce centre de formation aussi, parce que ça nous a permis de former avant toute chose notre propre équipe. L'idée d'avoir monté le centre de formation pour commencer, c'était la formation de notre personnel, pour une bonne évolution et un bon travail.

Au niveau de l'affinage, qu'est-ce qui distingue vos fromages? Pour devenir le meilleur, que doit-on faire?

Il faut vendre les meilleurs fromages! (rires). Le concours de Meilleur Ouvrier de France est un travail qui est d'abord sur la connaissance, c'est-à-dire être capable de présenter des fromages en excellente qualité. Il faut aussi être capable de faire du découpage de fromage, aussi bien des présentations artistiques que découper le fromage correctement pour le vendre à un client. C'est la maîtrise de l'emballage, la maîtrise de la commercialisation. C'est aussi des dégustations à l'aveugle, comme dans le vin, on goûte des fromages sans savoir ce que c'est. C'est aussi des combinaisons entre pain, vin et fromage que l'on doit présenter. Et il y a également une petite partie qui est la préparation de cuisine-fromage, qui est intéressante et à laquelle on peut participer. Pour le diplôme, il faut savoir faire tout ça.

Tout cela se fait parallèlement à la commercialisation.

Oui, tout à fait. Ça permet de définir ou de comprendre quel niveau de connaissance on doit avoir pour obtenir ce diplôme-là. C'est vraiment une épreuve. C'est comme quand vous passez un concours pour un diplôme dans un métier, que ce soit médecin, avocat, dessinateur, architecte.

Je suis sûre que vous considérez que ce que vous faites ici, c'est meilleur que ce que font les autres.

Je dirais qu'on essaie de ne pas faire de comparaison avec les autres. Nous, ce qui nous intéresse, c'est nos clients. Et si nos clients sont heureux à travers les fromages et que ça leur donne du plaisir, et qu'ils veulent continuer d'acheter nos fromages, c'est pour nous le bon chemin. Mais c'est intéressant aussi de faire un peu la compétition avec les autres, et de regarder, avec le même fromage, qui est le meilleur.

Votre fromage préféré?

C'est le Salers. C'est un peu particulier, je vous montrerai! Et puis j'aime beaucoup les fromages de chèvre. Et sinon, on a tous des moments. On n'a pas forcément toujours *un* fromage, on travaille sur beaucoup plus. En ce moment, c'est la saison de ces fromages-là: si la qualité est exceptionnelle, pour nous c'est ce fromage-là qui est le meilleur maintenant. Et on change.

Y a-t-il de nouveaux produits qui arrivent de temps en temps?

Ca arrive de temps en temps. Mais qu'est-ce que ça veut dire, nouveau? La forme, la couleur? Mais est-ce que le goût est nouveau? On préfère avoir des producteurs qui nous fassent vraiment de la qualité sur les fromages dont ils ont une bonne maîtrise plutôt que de changer tous les deux ans la couleur, la forme... Ce ne sont pas des voitures, c'est du fromage! Ca doit rester toujours très qualitatif. Et quand on a réussi à trouver la bonne qualité, on ne change pas tous les jours.

J'ai entendu que les chiffres montrent que le nombre de fermes diminue.

Ca dépend. Un peu, parfois.

Est-ce que ça pose un problème pour certains fromages?

Oui. Mais c'est pour ça qu'on fait énormément de travail. Pourquoi avons-nous eu le développement qu'on a eu, et pourquoi avons-nous voulu avoir les caves d'affinage et la production? Parce que tout de suite, on s'est aperçu que la production était un problème avec les fermiers qui arrêtaient de travailler. On a réussi, nous, à trouver des producteurs, et quand ça fonctionne bien avec nous, c'est une très bonne motivation pour que d'autres producteurs fassent le même travail. Donc petit à petit, il y a beaucoup d'énergie pour créer et constituer un réseau de producteurs pour le fromage. Ca, c'est mon travail de demain, vraiment à 100%. J'ai commencé par voyager et trouver des clients, et maintenant – on le faisait déjà, mais maintenant encore plus – on va travailler pour la production. C'est vraiment ce qu'il y a de plus compliqué. Il s'agit de trouver la bonne qualité des produits. Maintenant, ce ne sont pas les clients qui sont difficiles à trouver, ce sont les produits!

En France, par exemple, il y a beaucoup de subventions. Est-ce que ce sont les fermes qui les reçoivent?

Oui.

Ce n'est pas suffisant pour qu'ils continuent?

Ce n'est pas un bon système économique. C'est surtout un très mauvais système économique pour la motivation et pour la qualité.

Pourquoi?

Parce que les gens vont automatiquement changer leur système pour avoir l'argent de la subvention. Ce qui est stupide dans le système, c'est que par exemple, une année, on va donner des subventions pour faire pousser du blé. Deux ans après, on va donner des subventions pour faire pousser du maïs. Deux ans après, ce sera encore pour autre chose. Donc le système est complètement stupide et oblige à faire de l'agriculture intensive. Nous, le système dans lequel on est, avec nos paysans, il touche vraiment très peu de subventions. Pourquoi? Parce que eux, ils ont leur troupeau, ils font le lait, et avec le lait, ils fabriquent leurs fromages. Ils ont donc un système économique complètement indépendant. Alors que dans les systèmes subventionnés, la production est vendue à des coopératives, à de grosses industries. Le paysan fait uniquement pousser ou produit le lait, mais ne transforme pas la matière première en produit fini. Tandis que nous, on prend la matière première, le paysan la transforme en fromage. C'est un système qui n'est pas tellement subventionné. C'est aussi pour cette raison que c'est compliqué.

C'est compliqué, mais par contre, il y a beaucoup plus de sécurité, parce que si le paysan arrive économiquement à travailler de cette manière, il n'est absolument pas dépendant d'un système de subventions. Le problème des subventions, c'est que lorsque le gouvernement, l'Etat, n'a plus d'argent, il n'y a plus de subvention. Et là, le paysan n'a plus d'argent non plus, parce qu'il ne sait pas travailler autrement qu'avec des subventions. C'est un véritable problème en France et en Europe.

La plus grosse bêtise qu'on ait faite, c'est que ce ne sont pas les paysans qui ont la maîtrise de la production pour nourrir la population, ce sont des technocrates, des fonctionnaires, des ministères qui décident de l'économie alimentaire. Ce sont les gens les plus stupides de la planète! Ce ne sont que des systèmes de lois économiques, ce n'est que du business, des finances, et cela ne fonctionne pas avec l'écologie, la saison, la planète, la terre et l'homme. Pour fabriquer des voitures, on peut faire des grands systèmes économiques et politiques. Mais pour fabriquer des produits naturels avec la terre, la saison, le ciel, le soleil, la pluie, le vent, ça ne marche pas comme ça. Mais tout le monde a cru que ça allait marcher comme ça.

N'y a-t-il pas de lobbys, des associations de fromagers?

Il y a des lobbys, par exemple une association comme *Slow Food* en Italie, qui discute un peu de

tout ça. Mais il n'y a pas grand-chose qui existe. Ca va peut-être changer. Le consommateur change, donc les choses vont changer.

C'est une vision personnelle des choses. Mais je suis persuadé que les consommateurs qui ont vraiment compris que leur façon de manger est importante pour leur santé et pour leur vie vont commencer à avoir des réactions intéressantes avec l'alimentation et les produits alimentaires. Et nous, notre travail a toujours été de travailler avec des produits naturels, des produits fermiers, seulement ce que la nature nous a donné, et on essaie d'en faire de bons produits. Il n'y a pas de système artificiel, un système qui ferait qu'on puisse fabriquer ça n'importe quand, n'importe comment, ce n'est pas possible. C'est pour ça qu'aujourd'hui, on sait que nos problèmes sont non pas les clients – on sait que nos clients sont intéressés par ça, certains en tout cas – mais notre préoccupation, c'est de savoir comment va la pollution, comment va l'écologie, comment va le monde des producteurs fermiers, et comment on peut essayer de continuer de produire les fromages que nous avons envie d'affiner, de commercialiser.

C'est très intéressant parce qu'il y a beaucoup de subventions pour l'agriculture en France. L'argument qu'ils utilisent, c'est par exemple en France, s'il n'y a pas de subventions il n'y aura plus de fromage. C'est ce qu'ils disent, mais en fait, ce n'est pas vrai.

Non, et en plus de cela, il y a quelque chose qui est stupide. Si vous avez fait de la géopolitique, regardez bien ce qui se passe sur la planète. Nous, on a des subventions, on produit, et on n'arrive même pas à consommer tout ce que l'on produit. En Afrique, il n'y a pas de subvention, mais il n'y a pas d'agriculture, pas de culture, et les gens meurent de faim. Les gens qui ont réfléchi à notre économie pendant des années, qui vont en université et qui ont des diplômes pour expliquer l'économie, je pense qu'ils feraient mieux de recommencer à planter des pommes de terre eux-mêmes, parce que ces gens-là ne savent pas faire l'économie de la planète. Mais c'est toujours le problème avec des trusts qui veulent gagner plus d'argent que d'autres, et des pays qui veulent être plus riches que d'autres. C'est toujours l'argent qui est le problème. Mais c'est comme ça! Nous, on essaie de faire les choses un peu différemment.

Historiquement, pourquoi le fromage est-il si développé en France?

La France est un pays incroyable, parce que c'est un tout petit pays, mais qui grâce à son relief, à sa situation géographique (entre la Méditerranée et l'Atlantique, entre le Nord et le Sud, entre l'Est et l'Ouest) a donc une diversité de régions, de climats, de terroirs, et en plus, c'est dans l'esprit français, si moi je fais un fromage dans mon village qui est ainsi, le village d'à côté va faire autrement, parce qu'il veut faire différemment. Et ça, c'est quelque chose d'incroyable: les gens ici aiment faire une recette, aiment produire quelque chose, mais de tellement personnel que ce n'est jamais vraiment deux fois la même chose. C'est cela qui a donné lieu à autant de diversité, mais aussi le climat, le terroir, qui permettaient de faire de l'élevage et de produire du lait et de faire du fromage. Tout comme le vin! Les deux choses qui sont incroyables en France, c'est la diversité des vins et la diversité des fromages.

Les Français consomment beaucoup de vin et de fromages, je crois.

De fromage, oui. 21, 23 kilos par habitant par an.

Ce n'est pas très bon pour la santé...

Si, c'est très bon pour la santé, la preuve! Regardez, on est en pleine forme! Et on n'a pas de problème avec les os! Notre calcium est quand même très bon.

J'ai déjà écrit un article sur le lait, et ce que je trouve très étrange, en fait (je l'ai remarqué parce que j'arrive des Etats-Unis), c'est qu'ici, en France, on consomme UHT (ultra high temperature). C'est terrible!

C'est de la merde, ça! C'est le paradoxe français! (rires) Il y a un système qui a été terrible en France, c'est le système de la distribution avec les supermarchés. Ce sont des gens qui ont voulu organiser la commercialisation des produits, mais sans aucune compétence professionnelle. Quand on n'a pas envie de discuter avec un client, d'expliquer ce qui est bien, ce qui est mieux, parler de la qualité, on fait un produit standard, on le met dans un système où chacun va se servir tout seul. C'est du self-service! Mais ce n'est pas qualitatif. Ce système-là en France s'est

développé d'une manière incroyable, ça a envahi 90% du marché.

Après la guerre, non? Ca n'était pas comme ça avant.

Non, absolument pas. C'est l'industrialisation.

Au Japon également, on consomme beaucoup de UHT.

Mais c'est sympa, moi j'ai aidé à la commercialisation du lait cru au Japon. Sur le Mont Fuji, il y a un petit producteur qui fait du lait, c'est super, et il le vend tous les jours en bouteille à Tokyo. Il est génial. Très bons produits!

Mais il y a toujours une révolution. Il faut toujours se battre contre le système! C'est ce qu'on aime bien aussi dans ce métier: c'est qu'avec les fromages, on est un peu des révolutionnaires. On est avec le lait cru, on veut des productions fermières, on est artisans, on ne veut pas d'industrie ou d'un système standardisé.

Y a-t-il une température idéale pour la consommation?

Oui, c'est comme les vins: 18°C, 20°C. C'est la bonne température pour la consommation, parce que toutes les petites bactéries, toutes les petites levures vont être à la bonne température pour développer les arômes, les textures et les goûts.

C'est comme le chocolat aussi.

Oui, pareil! Les vins sont excellents entre 15 et 18°C; le fromage entre 15 et 20°C, c'est parfait. En dessous de 10°C, on n'a pas les arômes, c'est trop froid. Pour conserver, c'est très bien, mais pour consommer, non. Prenez une salade, prenez un fruit: s'il est froid, il n'a aucun goût. Je pense que 18°C, c'est la température où beaucoup de produits sont parfaits en dégustation. Notre corps est à 35°C, notre bouche sans doute à la même température. Evaluer les saveurs avec une différence de 15°C ne pose pas de problème. Avec 25°C, ça prend plus de temps et on ne développe pas les arômes correctement en dégustation.

J'aime

Inscription pour voir ce que vos amis aiment.

-
-



If you enjoyed this article, please consider sharing it!



Laisser un commentaire

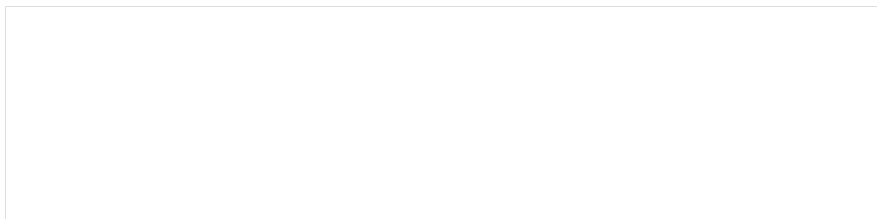
Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec *

Nom *

Adresse de contact *

Site web

Commentaire



Vous pouvez utiliser ces balises et attributs [HTML](#) :

 <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del
datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

LAISSER UN COMMENTAIRE

Paris etc.

PAGES

Events
recommandé

THE LATEST

**Pâtissier-chocolatier
Sébastien Bouillet parle
des affaires
internationales**
La France est un pays
incroyable, parce que c'est un
tout petit [...]

MORE

Thanks for dropping by!
Feel free to join the
discussion by leaving
comments, and stay
updated by subscribing to
the RSS feed.

© 2011 Parisetc ~

