

Pour la presse

Archives des communiqués

Dossier de presse

Archives des images

Pré-accréditation

Archive nouvelles



Hervé Mons: être affineur est une façon de vivre

06/07/2011



La famille Mons travaille en Auvergne avec les fromages depuis 1964 et les deux fils, Hervé et Laurent, ont continué la tradition en lançant une histoire d'affinage qui les a rendus célèbres partout dans le monde. En 2000 Hervé est consacré Meilleur Ouvrier de France et deux ans après Hervé et Laurent sont élus Fromagers de l'année par le guide gastronomique Pudlo France. Aujourd'hui ce sont 22 les personnes travaillant dans leurs 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. Allons découvrir Hervé, ce personnage exceptionnel qui appartient au monde du fromage depuis quand il a 14 ans.

Hervé Mons est présent à Cheese dans la Rue des Affineurs (Piazza Roma), lieu de rencontre des protagonistes de ce métier historique. En plus cette année, pour fêter le 50ème anniversaire du Franciacorta, Cheese organise une excursion pour goûter les vins de la cave Contadi Castaldi assortis avec les fromages de la Maison Mons.

Votre métier n'existe presque pas en Italie. Vous pouvez m'expliquer pourquoi ? Et en fait... qu'est-ce que vous faites exactement ?

L'affinage ne peut pas être compris sans une bonne connaissance fromagère. Le fromage est issu de deux transformations, tout d'abord celle du lait en caillé et du caillé en fromage, et c'est cette deuxième transformation à être appelée affinage. L'affinage va nous permettre de développer la texture, les arômes, les goûts et les croûtages. Sans l'affinage les typicités, les caractéristiques de chaque fromage ne peuvent pas se révéler... L'affinage est le résultat d'une alchimie complexe entre l'ambiance, un lieu et le temps.

Trois éléments y ont un rôle déterminant: l'eau, l'air et la température. Lorsque l'on affine, on élève le fromage, on le mène vers sa deuxième vie. Les soins y sont délicats et variés selon les familles et le terroir; les éléments, bois, paille, pierre, terre sont nos alliés. Ils nous aident à maintenir et fixer les ambiances de nos caves. Ce monde du vivant ne tient son équilibre qu'à un fil, notre attention doit être de tous les instants. L'affinage, c'est avant toute chose du ressenti, certains pourront avoir la connaissance mais s'ils n'ont pas le ressenti, alors l'affinage ne sera pas ce qu'il aurait du être. En fait, on sait seulement comment faire vieillir les choses pour donner des émotions avec nos produits.

Pourquoi il n'y a pas des affineurs en Italie? Mais simplement pour des raisons climatiques et culturelles, je crois. Le climat et les températures de l'Italie ont naturellement favori la diffusion des fromages à pâte dure, sans beaucoup d'eau, contrairement à ce qui est arrivé en France, où ça était possible. Si vous y réfléchissez, il y a aussi des énormes différences entre l'Italie du Sud et du Nord, où par exemple on trouve le Gorgonzola, qui est très similaires aux bleus français et où les petits producteurs sont des affineurs à tous les effets.

M. HervéMons, vous êtes une légende à Cheese. Mais comment l'avez

FEATURED

Slow Food's manifesto in defence of raw milk cheese

Slow Food's manifesto in defence of raw milk cheese was launched in 2001: Raw-milk cheese is more than a wonderful food, it is a deeply embedded ... [read]

[News Archive »](#)

vous découvrez?

En effet, je suis là depuis la toute première édition. Je me rappelle que j'étais en train de faire un voyage en Italie pour déguster de la mozzarella et des amis m'ont accompagné à Bra. A ce temps là, si on considère le nombre des expositeurs et des visiteurs, il y avait seulement une trentaine de personnes sur la Piazza XX Settembre, Cheese ce n'était que l'ombre de ce que la manifestation est aujourd'hui. Mais l'atmosphère était la même: une grande fête où à la fin de la journée les producteurs sortaient leurs produits et les partageaient avec les visiteurs, en mangeant tous ensemble sur des grandes tables.

Comment vous avez vu évoluer Cheese?

Bien sûr la manifestation a grandi pendant ces 14 ans, mais elle reste un endroit magique où les gens qui détiennent le métier peuvent se rencontrer et discuter de leurs problèmes, se confronter, et où tout ça arrive sans un vrai protocole mais dans la rue, pendant qu'ils vendent leurs fromages. C'est aussi surprenant de voir comment les visiteurs se rappellent des producteurs et des fromages goûtés dans les éditions précédentes, en posant des questions spécifiques sur les techniques d'affinage et de conservation. Cheese est un évènement dont parfois même les organisateurs ne comprennent pas l'importance, où grâce aux fromages on peut réellement voyager dans le monde entier et découvrir cultures, productions et techniques différentes. vu que le fromage est un produit qui fait réellement voyager et découvrir des cultures différentes.

Pourquoi selon vous Cheese est devenu le centre de la culture du fromage?

Très simplement parce que c'est le seul endroit au monde où les affineurs et les professionnels du secteur de plusieurs Pays peuvent rencontrer le grand public, parler et manger ensemble en découvrant des vraies perles de notre gastronomie. Cette année on aura 25-30 affineurs dans la Rue des Affineurs à Bra...il va y avoir une énergie incroyable, je vous assure! On voudrait aussi créer une fédération internationale des affineurs et organiser le prix pour le «meilleur affineur de la planète». On a essayé d'organiser un «Cheese français», mais on n'y est pas arrivé. Nous on n'a pas votre sourire, votre sens de l'hospitalité, de faire la fête et du partage, donc ça ne pourrait jamais marcher.

Comment vous voyez le futur du monde du fromage et du lait?

Vous savez, je suis assez optimiste car le lait est un aliment universel présent depuis toujours dans toutes les civilisations, même avec les différences de culture, religion et coutumes. Je crois que la tradition est la mémoire qui permet de bâtir le futur, et c'est pour ça que Cheese est si important pour garder le liens entre passé et les années à venir. La transformation du lait, comme celle du vin et la levitation du pain sont les éléments essentiels de notre culture. Et si on y réfléchit, on remarque que même dans la restauration il y a une sorte de retour aux origines et aux aliments simples. Le problème de ces dernières années est que les consommateurs ont renversé l'ordre de leurs priorités dans la vie, en reléguant la nourriture au fond de la liste et en choisissant des produits à bon marché mais souvent pas naturels. C'est pourquoi il devient nécessaire que la filière économique soit gérée par des professionnels du secteur qui respectent l'environnement et les règles pour la production du bon fromage. Et ça c'est justement un des messages fondamentaux qu'on cherche à transmettre à Cheese.

Alessia Pautasso
a.pautasso@slowfood.it
Michela Marchi
m.marchi@slowfood.it

