

Roanne: Mons, auvergnats universels

Article du 24 octobre 2011

f J'aime

+1 0

Tweeter 3



Laurent Mons © Maurice Rougemont

Comme Cadet Rousselle, les Mons ont trois maisons. Ils parviennent à être présents dans leurs belles caves de Saint-Haon-le-Châtel comme aux Halles modernes de Roanne, avec un étal qui offre un panorama de la belle pâte française, sans omettre les halles de Lyon... mais aussi sur les tables des grandes toques de France. Leur père Hubert, auvergnat de Chamalières, avait quitté le pays pour vendre ses pâtes de montagnes sur les marchés de Loire, créant des caves d'affinage impressionnantes en lisière de Roanne. Hervé, l'aîné à Haon et Laurent, le cadet, au marché roannais, ont repris la suite avec brio, vantant et affinant quelques unes des meilleures pâtes fermières, tout en devenant, grâce notamment à Pierre et Michel Troisgros, qui les ont fait connaître à leurs collègues, les fournisseurs attitrés des Relais & Châteaux.

On retrouve, un peu partout dans la grande restauration, leur saint-nectaire au goût de terre ou leur chèvre du Charolais qui jouent les vedettes. Sans omettre leur saint-marcellin à déguster quasi-crèmeux, leur fribourg comme le comté fruité, leur beaufort d'alpage, leur reblochon à fondre, comme le vacherin du Haut-Doubs, qui indiquent que les pâtes de montagne sont, chez eux, à leur meilleur. Au vrai, la maison Mons est un monument du vrai fromage.

Hervé et Laurent Mons, Halles Diderot, 42300 Roanne. Tél. 04 77 70 08 18. Et à 42370 Saint-Haon-le-Châtel. Tél. 04 77 64 44 04.