

## Philippe Caillouet, du palace à la fromagerie

mercredi 23 mai 2012 11:28



Philippe Caillouet: fromages, partage, qualité.

**Le Cannel (06)** L'ancien directeur de La Palme d'or à Cannes a changé de vie. Associé à Hervé Mons, il vient d'ouvrir sa fromagerie au Cannel.

**Philippe Caillouet** vient de tourner une page décisive de sa vie professionnelle. Il laisse derrière lui la gastronomie sur la Croisette, où il était directeur de salle de La Palme d'or à l'Hôtel Martinez. Ce Meilleur Ouvrier de France au parcours brillant vient d'ouvrir sa fromagerie au centre du Cannel, associé avec **Hervé Mons**, le célèbre fromager de Roanne à la réputation internationale et lui aussi MOF. *"Ce nouveau chapitre peut sembler inattendu mais, pour moi, c'est une suite logique dans mon parcours, dit Philippe Caillouet. J'ai rencontré Hervé Mons en 1993. Il fournissait les maisons dans lesquelles je travaillais et notre relation professionnelle est très vite devenue plus qu'un simple rapport client-fournisseur."*

Arrivé au Martinez comme directeur de La Palme d'or à l'été 2004, un an après avoir remporté le titre de Meilleur Ouvrier de France, il confirme ainsi son ouverture d'esprit. Celui qui fut notamment stagiaire commis sommelier à La Tour d'argent est aussi passé par le Relais & Château d'Artigny à Montbazou, par de belles adresses

en Angleterre avant de rejoindre le Château d'Esclimont et le Château de Gilly. Membre de l'Association des sommeliers de Bourgogne et maître d'hôtel à La Côte Saint-Jacques (2002-2004), il s'est investi par la suite au Martinez en allant au-delà de la seule direction de salle. Il a créé notamment pièces et objets d'arts de la table : support à terminal de paiement, supports à couverts, plateaux-tiroirs repose-sacs pour les fauteuils du restaurant 2 étoiles de **Christian Sinicropi...** *"J'aime la création et l'échange d'idées"*, raconte ce professionnel qui, en 2007, à la demande de **Philippe Joannès**, alors directeur de Lenôtre Côte d'Azur, s'était occupé du concours Un des Meilleurs Apprentis de France pour les arts de la table. *"La vérité n'est pas dans les manuels mais dans la recherche permanente, la remise en question et le désir de réalisation personnelle."*

La boutique du Cannel compte environ 70 références ainsi qu'une sélection de vins proposés dans le bar à fromages, l'espace de dégustation. Philippe Caillouet vend notamment chèvres de Provence, banons, cœur du berger, corne du diable, beaufort 'Chalet d'Alpage', lavort, saint-nectaire fermier, tomme Crayeuse, persillé du Malzieu... Une collection fromagère haut de gamme.

### Plus qu'une reconversion, un cheminement

*"Ma collaboration avec la Maison Mons est basée sur ces fondamentaux : relations humaines, qualité des produits et du service, valorisation du savoir-faire, poursuit Philippe Caillouet. Mais je travaille aussi avec des producteurs locaux dont tout*

*fromage est soumis à notre comité de dégustation. La Maison a établi de longue date un réseau de producteurs fermiers régionaux et cette quête du meilleur fait la force de l'entreprise. En restauration, la prestation fromage est le moment où nous rencontrons le plus de convivialité avec le client et c'est ce qui a été le déclencheur de cette nouvelle étape."*

Philippe Caillouet ne parle pas reconversion mais "cheminement", défense de l'écosystème et des producteurs fermiers : *"Tous sont dans une démarche raisonnée et une réflexion sur l'environnement. C'est pour nous une responsabilité économique et déontologique. Maintenir une transparence vis-à-vis du client, être un lien entre lui et le producteur explique mon engagement en toute amitié avec Hervé Mons et tous ceux de sa 'Maison' qui partagent sa philosophie."*

**Jacques Gantié**

Fromagerie du Cannel  
1 rue de Cannes  
06110 Le Cannel  
[www.mons-fromagerie.com](http://www.mons-fromagerie.com)  
Tél. : 04 93 69 10 96