

Hervé et Laurent Mons des fromages créateurs d'émotions

Allier tradition et innovation pour fabriquer des fromages « à haute culture ajoutée » : Hervé et Laurent Mons. Basés à Saint-Haon-le-Châtel, ces fromagers-affineurs exportent aujourd'hui leurs produits dans le monde entier. Portrait de deux hommes passionnés et résolument complémentaires.



Laurent et Hervé Mons affinent près de 200 variétés de fromages dans leurs caves de Saint-Haon-le-Châtel et d'Ambierle.

Laurent, Hervé, est un fonceur. Toujours à l'affût de nouveaux projets, il n'hésite pas à prendre des risques pour réaliser ses rêves. Laurent, lui, est prudent, rationnel, les pieds sur terre. Il aime comprendre et mesurer le pour et le contre avant de se lancer. Deux caractères opposés, qui s'équilibrent et se complètent, et une passion commune pour le fromage : c'est l'une des clés du succès de la maison Mons.

Une saga familiale

Nés à Clermont-Ferrand, Hervé et Laurent Mons s'installent très jeunes dans la région roannaise avec leurs parents, qui se lancent sur les marchés locaux avec « une table, un parasol et trois fromages ». Après des formations très différentes, les deux fils rejoignent l'entreprise familiale. Le premier fait ses armes au Marché de Rungis, où il découvre la fabuleuse variété des fromages français avant d'entamer un tour de France : cinq ans sur le terrain, de la petite ferme aux grandes fromageries. Le cadet, lui, se forme en commerce puis à l'école nationale d'industrie laitière, se spécialisant dans les moississures pour « comprendre ce qui se passe dans le fromage ». L'entreprise rachète des caves à Saint-Haon-le-Châtel et développe son

activité d'affinage. Elle ouvre des boutiques à Roanne, Renaison, Montbrison... Lorsque leur père prend sa retraite en 1998, les frères Mons, gérants associés repositionnent l'entreprise sur le haut-de-gamme et s'orientent vers l'international. Et multiplient le chiffre d'affaires par 15 ! « C'est le fruit de 26 ans de travail en commun, avec un partage des tâches bien établi », soulignent-ils.

« Éleveurs » de fromage

« Il y a deux étapes dans la fabrication du fromage : la transformation du lait en caillé puis l'affinage », explique Hervé. Pour s'assurer d'avoir un lait de qualité, la société s'implique fortement auprès de son réseau de 117 producteurs fermiers et

artisans. Alchimie complexe, l'affinage permet ensuite de développer la texture, les arômes, les goûts et les croûtages. « On est en fait des éleveurs : on reçoit des produits sortis de mouillage et on leur permet de bien vieillir en leur apportant des soins quotidiens. » Au total, près de 200 variétés de fromages, essentiellement au lait cru, sont affinées dans les caves des frères Mons. Celles de Saint-Haon-le-Châtel accueillent les pâtes molles et persillées, tandis qu'à Ambierle, les pâtes dures et semi-dures sont bonifiées dans le Tunnel de la Collonge, devenu un des emblèmes de la maison. De la Rigotte de Condrieu au Salers en passant par l'Abondance, l'ensemble du terroir français est représenté sur ce plateau d'exception.



Laurent Mons, 47 ans, dirige le centre de formation adossé à l'entreprise.

LE TUNNEL DE LA COLLONGE, UNE CAVE D'EXCEPTION



En 2009, les frères Mons rachètent un ancien tunnel de la SNCF, qu'ils réhabilitent pour créer la Compagnie d'Affinage des Caves de la Collonge. Un investissement de 500 000 euros, soutenu à hauteur de 100 000 euros par le Conseil général. Long de 180 mètres, ce tunnel présente naturellement des conditions optimales pour la transformation du caillé en fromage : température de 10 °C et taux d'hygrométrie de 96-98 %. Ses cinq « voitures » en bois accueillent essentiellement des pâtes dures et semi-dures. Salers, Comté, Beaufort, Abondance, Saint-Nectaire fermier, Lavort... Une invitation au voyage !

REGARDS CROISÉS

« Hervé, c'est un compétiteur-né. Il a besoin de projets, de challenges, et rassemble très vite autour de lui. C'est lui le pilote, et il pilote vite ! »
Laurent Mons

« Laurent est quelqu'un de zen, de réfléchi, qui aime procéder avec méthode. Cela lui permet de tempérer mon caractère ! »
Hervé Mons

Un centre de formation international

Soucieux de transmettre leur savoir-faire et pour répondre à une demande croissante de leurs clients étrangers, les deux frères ont aussi créé un centre de formation laitier et fromager adossé à l'entreprise. Unique en son genre, celui-ci a accueilli en 2011 une centaine de stagiaires venus du monde entier. Géré par Laurent, qui y enseigne depuis 15 ans, il permet aux élèves de mettre en pratique leurs connaissances dans les caves de la maison Mons. « C'est une ruche de jeunes gens qui viennent se former. Pour nous, c'est du carburant », témoigne Laurent, qui veut construire en 2013 un campus d'une quinzaine de places à Saint-Haon-le-Châtel.

La Loire, carrefour gastronomique
Amoureux de la nature et de sports de plein air, Hervé et Laurent Mons apprécient le cadre de vie ligérien. « Située aux portes de la Bourgogne, des Alpes, de l'Auvergne et de la Vallée du Rhône, la Loire est un véritable carrefour culturel et gastronomique », estiment-ils. Passionnés de sports mécaniques dans leur jeunesse, les deux entrepreneurs pratiquent aujourd'hui la course à pied pour se ressourcer. « Quand j'ai un problème au travail, je prends mes baskets et je vais courir. C'est une véritable bouffée d'oxygène », lâche Hervé. Aujourd'hui, mesurant le chemin parcouru, ils sont fiers d'avoir investi autant d'audace et d'énergie dans leur projet. « Pendant des années, on a tout donné à l'entreprise. On n'a pas beaucoup vu grandir nos enfants. Mais aujourd'hui, on est vraiment épanouis dans ce qu'on fait. Et on a encore des projets à foison ! » Cette leçon vaut bien un fromage, sans doute.

Marie Camière

Plaisir, partage et émotion

Hervé Mons, 53 ans, a obtenu en 2000 le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF).

Plaisir, partage et émotion

Pour Hervé, le fromage est bien plus qu'un aliment. « C'est surtout une notion de plaisir et de partage. Comme le vin, le fromage est créateur d'émotions. Il met en évidence tous les sens dont la nature nous a dotés », explique-t-il. Or au pays du fromage, « 90 % des produits laitiers sont industrialisés et pasteurisés. C'est le paradoxe français », déplore Laurent. La maison Mons, qui privilégie une agriculture raisonnée et un esprit « maison », cible pour sa part les consommateurs « durables », attachés à la qualité et à l'artisanat. Dans ses huit points de vente, elle leur fait découvrir des fromages de caractère et leur saisonnalité. « On est sur un marché de niche : la haute gastronomie. Nous vendons un produit à haute culture ajoutée », souligne Laurent.

A la conquête du monde

Amis d'enfance de Michel Troisgros, Hervé et Laurent saluent le travail effectué par les grands chefs français à l'étranger pour faire connaître les fromages de l'Hexagone. « Ils ont été des ambassadeurs formidables de la qualité. Ce sont eux qui nous ont ouvert la voie pour l'international. » Les fromages Mons ont ainsi commencé à se vendre en Europe, notamment en Scandinavie et en Grande-Bretagne, avant de percer aux États-Unis, devenu depuis leur premier marché export. De Hong-Kong à Singapour en passant par Dubaï, l'Australie ou le Japon, on les trouve aujourd'hui dans pas moins de 40 pays, sur la carte de grands restaurants ou dans des enseignes spécialisées.