

MONS EXPORTE DANS 35 PAYS

Boutiques. À Renaison, Montbrison et Roanne (42), Lyon (69), Cannet (06), Aix-en-Provence (13), à Londres et en Suisse. L'entreprise aimerait s'implanter en Auvergne, « pour retravailler les fromages auvergnats ».

Export. L'export a démarré il y a vingt ans. L'entreprise Mons exporte aujourd'hui dans 35 pays. Au Japon, en Europe et aux USA. L'objectif des prochaines années est d'avoir 1.000 magasins au pays de l'oncle Sam.

Personnel. En moyenne, avec les saisonniers, l'entreprise compte entre 50 et 60 employés.

Fromages. Sur l'ensemble de la maison Mons, on dénombre environ 200 sortes de fromages.

LE FRÈRE S'OCCUPE DE L'ÉCOLE DU FROMAGE, CENTRE DE FORMATION



« **Académie Opus Caseus** ». Chez Mons, rien n'est laissé au hasard. Créée en 1998 comme société de consulting, l'école du fromage de Mons est reconnue centre de formation depuis 2005. Elle est gérée par le frère cadet, Laurent, 51 ans. Lors de stages intensifs de 15 jours, des étrangers de tout le globe viennent apprendre ou se perfectionner dans l'art du fromage. Senteur, touché, vue, accompagnement. « Il s'agit d'apprendre quels sont les critères de qualité d'un fromage. Mais on ne juge pas un fromage, on l'expertise », explique Laurent. Des exercices de test et un magasin d'application font partie de la formation. Les affineurs et fromagers de l'entreprise sont également formés dans cette école. ■

Vichy → A table !

À TABLE ■ Découverte de l'entreprise familiale de fromagers-affineurs, basé à Saint-Haon-le-Châtel (Loire)

Les Mons entrent en gare des saveurs

Basée à Saint-Haon-le-Châtel, l'entreprise a bien grandi. Mais la recette est restée la même : entre saveur, artisanat et famille, les Mons ont choisi les trois. Avec du rab...

Julien Moreau

julien.moreau@centrefrance.com

Saint-Haon-le-Châtel, deux minutes d'arrêt, Saint-Haon-le-Châtel ! Le train des saveurs, les Mons sont montés à bord dans les années soixante. Lorsque cette famille auvergnate vient s'installer à Roanne, pour vendre du fromage sur le marché. Le papa, Hubert, quitte les transports avec des saint-nectaire sous le bras pour monter « L'Auvergnat ».

À partir de 1975, Hervé, le fils aîné, part pour un tour de France des fromagers pendant six ans. « J'ai appris beaucoup de savoir-faire », explique Hervé, 56 ans. Ce compagnonnage achevé, en 1983, installée sur de bons rails, la famille crée l'entreprise « Mons, fromager-affineur », à Saint-Haon. Signal de départ de l'aventure familial. À la retraite de son père, en 1997, Hervé reprend l'affaire. En 2009, alors que la fromagerie commence à manquer de place pour ses fromages, elle déplace son affinage dans le tunnel de la Collonge, à Ambierle. Là où passait le tacot de la Montagne bourbonnaise, ralliant Vichy à Roanne jusqu'en 1949.

« Les fromages sont travaillés un à un à la main, à la virgule près »

Et faire du fromage dans un vieux tunnel ferroviaire, c'est visiblement le top. « La pierre garde une température à 13° et on a un taux d'humidité de 95 %, c'est parfait pour l'affinage. » Quelques petits ajustements ont été opérés mais le tunnel, vieux de plus d'un siècle, est resté dans son jus d'origine. Juste devant, un « quai » sert à stocker les supports d'affinage, des planches de bois séchées. Une arche façon Gustave-Eiffel surplombe l'entrée, comme pour annoncer le départ d'un voyage



CONNAISSEUR. L'homme à la casquette estampillée « Mons », c'est Hervé, le directeur. Il tient d'une main de passionné son entreprise. PHOTOS RAPHAËLE GIGOT

gustatif qui titille les narines. 200 mètres de long dans les entrailles des monts de la Madeleine.

Le trajet débute par « l'hôpital », là où sont placés les fromages qui n'évoluent pas comme le souhaite Hervé. En convalescence pour être « soignés ». Place ensuite aux cinq voitures. Ici, les voyageurs sont des fromages en provenance de toutes les régions de France : Lavort, comté, fromages des Pyrénées, cœur de Savoie, beaufort, tomme d'Auvergne... Mons travaille avec 137 producteurs dans tout l'Hexagone. En ce moment, une quinzaine de variétés sont du trajet. Pour des « voyageurs » qui pèsent la bagatelle de 80 tonnes en tout. Ils sont numérotés, archivés et fi-

chés en numérique pour que chaque employé puisse connaître l'état du stock en temps réel. Chez Mons, le client est roi. Si l'entreprise a grandi, chaque fromage est toujours bichonné à la main. Pour ce faire, les « hommes du tunnel », Sébastien et Célestin, veillent au grain. Et déambulent entre les « voitures », aux petits soins. « Nous avons fabriqué des machines semi-automatisées. Tout est pensé pour enlever de la pénibilité au travail mais nous, on fait de la qualité, donc les fromages sont travaillés un à un à la main, à la virgule près », poursuit Hervé.

L'affinage est doux. Tandis que la radio crache un petit son hip-hop de Snoop Dog. « Ça, c'est pour que les fromages gardent la forme ! », rigole Hervé.

La dernière voiture, c'est le wagon-restaurant. Hervé est en train de l'aménager pour recevoir ses plus gros clients pour des journées dégustations. Le trajet se poursuit au siège de l'entreprise, à quelques kilomètres du tunnel, à Saint-Haon. Lors de la préparation des commandes, l'atelier s'apparente à une fourmilière. Car l'escapade des fromages se poursuit ensuite en France, mais également au Japon, aux USA, en Suède, en Angleterre, etc. Chaque commande doit être « nickel ». De l'affinage jusqu'à l'emballage. C'est ça, la « touche Mons ».

Du fromage produit en grande quantité mais avec de la qualité et un savoir-faire artisanal ancestral. Même si ce n'est pas toujours évident, face aux in-

dustries. « Aujourd'hui, on fait moins de fric avec un produit de qualité top qu'un produit bas de gamme vendu en masse. » Mais Hervé Mons, meilleur ouvrier de France en 2000, tient à conserver ce gage de qualité inculqué par son père et ses pairs. Sans oublier d'oblitérer cet esprit familial. « Tant que je serai dans cette maison, je veux garder cet esprit-là. Moi je veux que les petites mamies que je connais depuis l'âge de 14 ans continuent de venir acheter leur fromage dans notre magasin. »

La fromagerie Mons, c'est une belle expédition aux pays des saveurs pour les amoureux et les passionnés du goût.

Éloignez-vous du quai, fermeture des portes, attention au départ. Le voyage culinaire poursuit son chemin... ■