

Les fromagers de Montbrison : un plateau de champions

Hier, Cédric Lenoir et Audrey Milliard présentaient au salon une sélection régionale, en qualité de champions du monde des fromagers. Titre obtenu à Lyon le mois dernier

Hier matin sur le stand de la région Rhône-Alpes, les visiteurs n'ont d'yeux que pour eux. Les uns veulent leur parler, les autres se faire photographier. Audrey Milliard et Cédric Lenoir, fromagers affinaires à Montbrison, n'ont pas une minute à eux. Les raisons de cet engouement ? Ils ont remporté fin janvier, à Lyon, le 3^e International Caesus Award, qui n'est, ni plus ni moins, que le championnat du monde des fromagers.

« C'est normal, tu es née au pays de la fourme »

Parmi douze pays représentés, ils se sont imposés à l'issue de sept heures d'épreuves, au cours desquelles ils ont procédé à l'installation d'un rayon de coupe, réalisé un test de découpe, une dégustation à l'aveugle, une simulation de vente, une présentation de produits affinés par leurs soins, répondu à un questionnaire à choix multiples portant sur les fromages...

« Nous avons eu peut-être un peu de chance, commente Audrey Milliard, mais il faut quand même savoir que Cédric a été formé il y a quinze ans par Jacques Vernier, l'un des plus grands fromagers affinaires de Paris ». C'est en cette qualité de spécialiste que le duo est venu présenter au Salon de l'agriculture une belle sélection de fromages de la région. « Per-



Audrey Milliard et Cédric Lenoir, en compagnie de Pierre Troisgros, figure historique de la cuisine à Roanne / Pierre Augros

sonne ne pouvait mieux les mettre en avant qu'eux » commente ce restaurateur de la Loire, qui picore tantôt du reblochon, tantôt du beaufort, de la tome de Savoie, du picondon... Une dizaine de variétés s'étalent d'un bout à l'autre de l'îlot central. Au centre de cette présentation trône la fourme de Montbrison. « Elle fait partie de mes fromages préférés, confie

Audrey, surtout pour la cuisine ». Et son acolyte de plaisanter : « Enfin, c'est normal, tu es née au pays de la fourme ! J'aurais aimé trouver une place pour tous les fromages de notre région, mais il aurait fallu plus d'un stand ». Cédric Lenoir a justement choisi de s'installer dans le Forez il y a trois ans pour son emplacement stratégique : « Sur un rayon de

250 km, on peut dire qu'on est exactement au cœur de toutes les grandes régions fromagères de France. C'est facile quand il y a de la diversité d'arriver à proposer aux gens le fromage qui leur correspond. Vous savez, on ne fait pas découvrir n'importe quel fromage à n'importe qui. Mais ça, c'est notre métier ». Le premier prix remporté à Lyon a eu un effet bénéfique

sur leur activité : « Quand j'ai repris la fromagerie, elle était au bord du dépôt de bilan. Nous avons réussi à la relancer. Mais quand on parle de la crise, ce ne sont pas des mots jetés en l'air. Depuis décembre, je sentais que ça stagnait. En janvier, avec le titre c'est reparti. J'envisage d'embaucher une quatrième personne ».

Cécile Deplaude