

Profil d'Acheteur

PHILIPPE ALLÉOSSE



Philippe Alléosse est devenu un maître artisan fromager-affineur reconnu pour n'avoir jamais transigé sur la qualité des produits et l'éthique du métier...



PHOTOS: © ALLÉOSSE ET D.

« LES FERMENTS INDISPENSABLES POUR FAIRE LES MEILLEURS FROMAGES SONT LA PASSION, LA PATIENCE ET LE SAVOIR-FAIRE... »

Comment avez-vous débuté ?

Expert-comptable de formation, mon père, Roger, a d'abord dirigé une entreprise de fabrication de meubles, en Bretagne. Puis, mes parents ont rejoint la capitale dans les années 70... et mon père s'est alors passionné pour le métier de crémier fromager, à 40 ans. Lors des déjeuners d'affaires, il avait remarqué que le fromage était le « parent pauvre » du repas. Après avoir rencontré plusieurs professionnels, il a repris l'affaire d'un petit fromager de la Gare du Nord souhaitant se retirer... J'avais 15 ans et je l'accompagnais dans ses livraisons très matinales. A mon arrivée, rue Poncelet, j'ai informatisé le magasin (factures, stock, comptabilité...) et ce fut le premier à être informatisé... Puis, mon père m'a envoyé apprendre le métier d'affineur chez Pierre Androuët et chez des producteurs de la France entière. Ce fut un vrai parcours initiatique car je n'aimais pas trop le fromage. De suite séduit, je me suis donc intéressé à l'affinage des fromages.

Comment s'est développée l'entreprise ?

Déjà reconnus dans le quartier, notre clientèle souhaitait voir une évolution des fromages et en découvrir d'autres. En 1987, nous avons donc créé des caves d'affinage et nous avons dissocié le magasin des caves d'affinage et du laboratoire. Cette année-là, nous avons participé au salon Saveurs et Plaisirs Gourmands à Paris et ce fut un succès avec 3 000 visiteurs en cinq jours. Aujourd'hui, nous disposons de plus de 300 m² de caves d'affinage en sous-sol, rue Clairaut (Paris 17e), divisées en quatre grandes familles (chèvres, croûtes lavées, pâtes cuites ou pressées, croûtes fleuries) et un compartiment « frigo », notamment pour les bleus. Par la suite, nous avons participé à la rédaction du Guide d'Hygiène et de Bonnes Pratiques grâce à nos caves d'affinage et nous sommes un peu des innovateurs dans ce métier. Avec mon père, nous sommes allés à la rencontre de restaurateurs (nombreux étoilés) pour leur présenter nos fromages et ce fut un « boum ». Notre panel de clients s'est élargi aux traiteurs, restaurants de direction, ministères, ambassades et à certains pays de l'UE... Nous nous sommes adaptés aux normes sanitaires (numéro d'agrément CEE, méthode HACCP) pour travailler et expédier nos fromages au lait cru (75% de notre gamme) artisanaux ou fermiers. Rachel, mon épouse, travaille avec moi depuis une bonne vingtaine d'années ainsi que deux de ses frères, Olivier et Nicolas. En 1999, mes parents sont partis en

retraite et j'ai repris la société... Nous avons élargi notre gamme à d'autres pays européens et nous disposons à ce jour de 450 références de produits laitiers comprenant plus de 200 fromages dont les trois-quarts sont affinés. Pour séduire la clientèle, notamment étrangère très importante, la décoration du magasin change fréquemment et nos employés pratiquent plusieurs langues afin de bien parler du fromage.

Comment a évolué le métier ?

C'est un métier de l'artisanat et tout le monde ne peut être fromager affineur. Moi-même, pour apprendre et m'informer sur le fromage, il m'a fallu une bonne dizaine d'années... Par ailleurs, le côté professionnel et le savoir faire doivent être contrôlés par les pairs, les meilleurs professionnels. De plus, la reconnaissance du titre de maître artisan implique de considérer le métier dans sa plus grande perfection. Le maître artisan doit avoir une parfaite connaissance du métier et un minimum d'ancienneté reconnue... Les qualités inhérentes à ce métier sont la passion, l'expérience, l'humilité et le respect du produit et de son producteur. Les ferments indispensables pour faire les meilleurs fromages sont la passion, la patience et le savoir-faire... L'affineur est jugé sur l'excellence des produits, à charge pour lui d'en élever la qualité.

Quel est votre avis sur le marché du fromage ?

Il est d'abord regrettable de constater une baisse de la consommation du fromage au lait cru et une hausse du produit industriel. Dans certaines régions, les dégâts sont irréversibles. Le petit producteur artisanal a tendance à disparaître faute de rependeur, de transporteur et d'un coût trop élevé des mises aux normes sanitaires... Chez nous, les achats ont plutôt tendance à progresser (hausse du panier moyen) car nous restons dans un bon rapport qualité-prix.

Que pensez-vous du Marché de Rungis ?

Nous achetons 40% de nos produits à Rungis et les 60% restants, en direct. Avant, j'y allais deux à trois fois par semaine et mon beau-frère, Olivier, a pris le relais. C'est un lieu où se retrouve la famille des fromagers crémiers, un endroit où il faut aller bien que la concentration des grossistes entraîne d'autant la diminution de la gamme de produits... Cependant, Rungis reste encore un marché attractif. ■

PARCOURS



Philippe Alléosse (49 ans) est né à Lorient (56). Après des études de comptabilité-gestion et cinq ans dans la Marine Nationale, il rejoint ses parents en 1984, devenus artisans crémiers fromagers (13, rue Poncelet - Paris 17e) depuis 1974. La réputation de ses caves d'affinage lui a permis de faire connaître les fromages français à New York (2002) et au Canada (1994) et l'entrepreneur a reçu de nombreuses distinctions : Nef d'Or 1992, Guide des Fromagers, Taste Fromagers, Lauriers d'Or de l'UE 1994, Médaille de la reconnaissance artisanale...



CHIFFRES CLEFS

PERSONNEL :

12 employés

CHIFFRE D'AFFAIRES :

environ 2 millions d'euros

RÉFÉRENCES :

450 dont 200 fromages

CLIENTS : 1 200 / semaine

au magasin (étrangers, dirigeants et cadres, responsables politiques, des médias et des spectacles...) et une large clientèle professionnelle...