

# Puy-de-Dôme → Gastronomie

**TERROIR** ■ Le maître artisan fromager parisien Philippe Alléosse a réalisé l'alliance des deux produits

## L'alchimie de la fourme et du sauternes

Quand un cru d'exception et une pâte persillée qui l'est tout autant s'accordent, le mariage est heureux. Le fromager Philippe Alléosse a joué les entremetteurs entre la fourme d'Ambert de Laqueuille et le sauternes.

François Jaulhac

francois.jaulhac@centrefrance.com

Philippe Alléosse est pour ses saint-nectaire, cantal, salers ou fourme d'Ambert ce que Nicolas Flamel était à l'alchimie. Sa pierre philosophale, c'est le fromage que ce maître artisan fromager, installé 13, rue Poncelet dans le XVII<sup>e</sup> arrondissement de Paris, travaille, affine et finalement révolutionne. Sa dernière création originale, une fourme d'Ambert affinée au sauternes du 1<sup>er</sup> Grand Cru du Château de Rayne Vigneau.

### « Un bonbon »

Un mariage d'amour, plus que de raison entre ces deux tranches de patrimoine, né d'une discussion avec Derek Smith, client de la fromagerie et propriétaire du domaine. « Le sauternes peut s'accompagner d'un roquefort, d'une fourme, précise



**DÉGUSTATION.** Philippe Alléosse dispose de 300 m de caves installées en plein Paris pour affiner et préparer ses fromages.

Philippe Alléosse. Il va apporter de la douceur, de la finesse. Un côté un peu sucré, du fondant... On dirait un bonbon ! », se réjouit-il. Le mariage obéit cependant à quelques rè-

gles précises : « il faut piquer le fromage d'une manière précise, verser l'alcool et refermer avec la même matière. J'amène ensuite la fourme à devenir

meuse ». La fourme est ensuite retournée tous les deux-trois jours « pour que l'alcool puisse s'imprégner dans l'intégralité ». Trois à quatre semaines seront nécessaires,

« l'alcool finit par s'imprégner et se cristallise ». À condition aussi de respecter une basse température, entre 4 et 6 °C, « le but n'est pas d'accélérer le processus, sinon le produit évolue trop rapidement, le fromage s'effrite et fait partir l'alcool ». Quant à la fourme d'Ambert, Philippe Alléosse a choisi celle de la laiterie de Laqueuille, pasteurisée, pour plusieurs raisons : « ce produit plaît à beaucoup de femmes enceintes, et j'ai envie de leur faire plaisir ». Par ailleurs, cette fourme pasteurisée « n'est pas trop serrée et un peu crémeuse. Au fur et à mesure de l'affinage, elle se ressaisit ».

### Vers l'Asie

Le maître artisan fromager a déjà conçu 24 fromages en une quinzaine de jours dans ses ateliers. Et le fromage ainsi préparé a déjà gagné son public, tant en boutique qu'en Asie notamment avec laquelle Philippe Alléosse travaille beaucoup. « Presque une demi-tonne de fourme est déjà réservée à partir d'octobre », estime-t-il. Le seul Japon regroupe à lui seul 1.500 clients.

« Je vends une tonne par mois de fromage là-bas et entre 200 et 350 kg par semaine à Singapour. J'ai aussi de la clientèle à Hong Kong ou dans les Caraïbes, pour les yachts. Je leur ai proposé la fourme au sauternes : ils adorent le côté alcoolisé et fruité ». C'est aussi un autre challenge pour lui : celui de l'expédition. « La fourme est dans un emballage spécial. Et même s'il y avait encore un peu de sauternes, le papier glacé retiendrait l'alcool et permettrait de le conserver sur la tranche », décrit-il.

« Il va apporter de la douceur, de la finesse »

Mais cette union entre fromage et vin n'est pas restée unique : elle compte aussi dans sa famille le Stilton anglais affiné au porto AOP, le camembert au lait cru au calvados et même un Mystère d'Ambert conjuguant fourme, noix et raisins en stratifié et un ingrédient mystère ! Le secret de l'alchimie. ■

### À SAVOIR

#### Cépages



Le Château de Rayne Vigneau est à 74 % sémillon, 24 % sauvignon blanc, et 2 % muscadelle.

#### Le vin

« Le 1<sup>er</sup> Grand Cru classé est vraiment un vin du XXI<sup>e</sup> siècle », estime Derek Remy Smith, président de la Financière « Trésor du Patrimoine ». « Il est jeune, aéré, tout en étant gourmand ».

#### En chiffres

Créé en 1990, le groupe « Trésor du Patrimoine » propriétaire du Château Rayne Vigneau emploie aujourd'hui environ 500 salariés, pour un chiffre d'affaires global de 250 M€. Il détient notamment les marques « L'Homme moderne » ou « Pierre Clarence ».

## Une « reine » du Sauternais juste après le roi Yquem

Le Château de Rayne Vigneau ? Rien de moins que « la reine après le roi », sourit Derek Remy Smith, en référence au classement officiel de 1855 qui l'a classé parmi les premiers crus du Sauternais. Juste après Yquem.

Le Franco-Américain, président de la Financière « Trésor du Patrimoine » et époux de Constance Giscard d'Estaing, nièce de l'ancien président de la République, est le nouveau propriétaire, depuis novembre 2015, de ce domaine auparavant détenu par CA Grands Crus. Une filiale du groupe Crédit Agricole qui restera actionnaire minoritaire et dégressif. Sa première visite à Bommes (Gironde) où est installé ce premier cru classé de sauternes était « avant tout pour voir la réalité plutôt que d'aller sur les chiffres », note-t-il. La vision d'un seul tenant sur les 84 ha de production lui fera l'effet d'un coup de foudre : « Nous sommes tombés amoureux de ce terroir, du produit. C'est un élément du patrimoine ! », explique Derek Remy Smith.

### Synergies

Une acquisition qui est appelée à venir renforcer les synergies entre les dif-



**VIGNOBLE.** Il s'étend sur 84 hectares d'un seul tenant sur une vaste croupe dominant le Sauternais. PHOTOS DR

férentes entités de « Trésor du Patrimoine », premier acteur français de la vente à distance. Tant pour le vin, via sa filiale « Vins et saveurs de France » qui regroupe Viniphile et les Vi-

gnobles Lalande-Moreau (7 millions de bouteilles expédiées par an) que pour les produits du terroir avec Léon Fargues ou Art Village et Traditions du Périgord où le groupe est le premier acteur français

de la vente à distance de foie gras. Le Rayne Vigneau pourra aussi s'appuyer, pour sa promotion et commercialisation, sur *L'Homme moderne*, le catalogue de vente par correspondance propriété du groupe ainsi que sur un réseau de cavistes, hôtels-restaurants ou l'export, notamment vers l'Asie (Shanghai, Hong Kong). Et Derek Remy Smith ne manque pas d'idées pour faire connaître son sauter-

nes – « un miracle » comme il aime à l'appeler – notamment en le mariant avec la fourme d'Ambert. « Là encore, on est sur deux monuments du patrimoine français. Le sauternes atténue le côté fort, tout en gardant la richesse gustative. C'est un bonheur ! Ça donne aussi une élégance folle à ces deux produits », s'enthousiasme cet amoureux du terroir auvergnat. Une façon aussi pour lui de démontrer « qu'il n'y a pas que le foie gras avec le sauternes ».

### 38.000 bouteilles

Outre le 1<sup>er</sup> Grand Cru classé, Rayne Vigneau propose aussi sa cuvée « Madame de Rayne », du nom de celle qui acquit le domaine en 1834, « un vin plus féminin » ; le « Clos L'Abeilley » ainsi qu'un blanc sec, « Le Sec de Rayne Vigneau ». Pour le millésime 2015 du premier, Derek Remy Smith table déjà sur 38.000 bouteilles (200.000 pour l'ensemble des cuvées), « on aurait pu en faire plus, mais on vise le top niveau ». Un 2015 que l'on sait déjà « extrêmement vif, étonnamment typé sauvignon, et d'une grande complexité ». Une ascendance royale, à coup sûr. ■

François Jaulhac



« Le sauternes atténue le côté fort, tout en gardant la richesse gustative ».

**DEREK REMY SMITH** Trésor du patrimoine