

DOSSIER DE PRESSE



MAÎTRE-AFFINEUR DE FRANCE DEPUIS 34 ANS

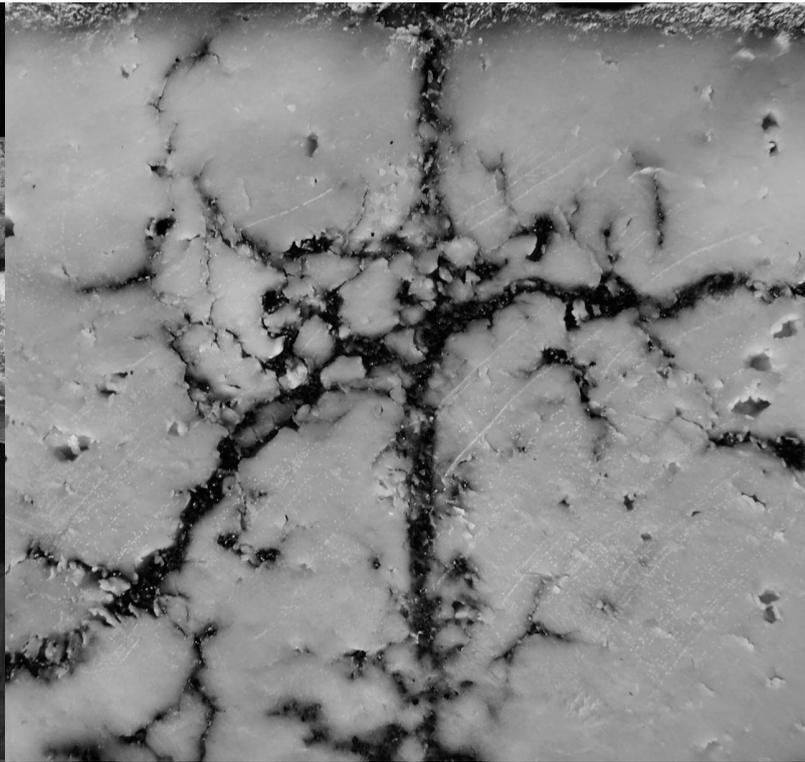
Alléosse
Maître Artisan Affineur Fromager



MAISON CHARISMATIQUE DU QUARTIER PONCELET À PARIS,
ALLÉOSSE AFFINE DANS SES CAVES DU 17^E ARRONDISSEMENT
PLUS DE 750 VARIÉTÉS DE FROMAGES.

AVEC UN PARTI PRIS QUI CARACTÉRISE BIEN LA PERSONNALITÉ
DE SES PROPRIÉTAIRES : RACHEL ET PHILIPPE ALLÉOSSE,
DEUXIÈME GÉNÉRATION DE PASSIONNÉS.

« *POUR FAIRE ÉVOLUER UN FROMAGE, IL FAUT DE L'HUMILITÉ
ET UNE TEMPÉRATURE* » PHILIPPE ALLÉOSSE



UNE FORTE TÊTE POUR DES FROMAGES DE CARACTÈRE

Dans le fromage comme en cuisine, il y a des modes. Et Philippe Alléosse se réjouit de voir (re)venir toute une génération d'amateurs qui ne demande qu'à goûter et apprendre.

Après le règne des fromages « doux », largement encouragé par le phénomène de pasteurisation, le regain d'intérêt pour les fromages de caractère va croissant. Et c'est là toute la valeur ajoutée d'un Maître-affineur.

Car là encore, dans le fromage comme en cuisine, il y a des saisons. Qui se suivent, mais ne se ressemblent pas.

« Or un fromager achète, mais n'améliore pas. Alors qu'un affineur peut compenser tous les manques dus aux variations climatiques, et il poursuit pour ainsi dire le travail du producteur » confie le Maître-artisan.



Travailler en synergie, connaître jusqu'aux éleveurs de chèvres, de vaches, de brebis... et bien comprendre les terroirs de la France, voilà la force de ce puriste. Un travail de « *sourcing* », d'échanges et de respect mutuel entrepris dès ses premières années d'exercice avec son père.

« J'aime faire le tour de France, savoir si nos efforts vont dans la même direction avec les producteurs que je choisis, et j'aime voir comment vivent les cheptels. Leurs conditions de vie en disent long. Saviez-vous par ailleurs qu'il existe presque 40 races de vaches, une dizaine de chèvres et 5 en brebis. Autant de typicités de lait qui vont donner des fromages différents... à condition de privilégier les producteurs qui travaillent avec ces races locales. Plutôt qu'avec la Prim' holstein (plus productive) qu'essaient de nous imposer les industriels, par exemple ».



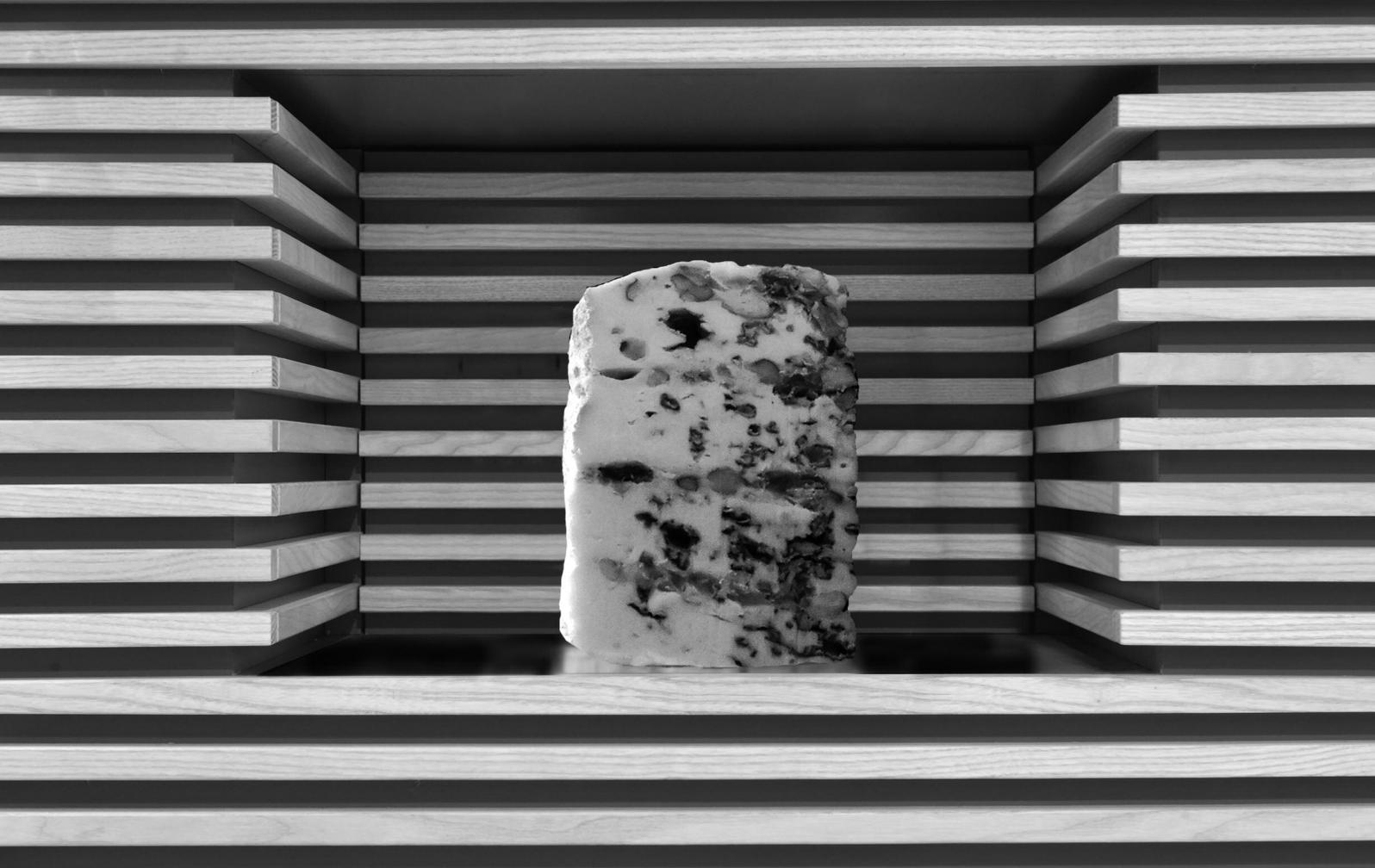
L’AFFINAGE, UN ART COMPLEXE ET DE LONGUE HALEINE

« *Comment voulez-vous gouverner un pays qui compte 360 variétés de fromages ?* » s’interrogeait le Général de Gaulle en 1950...

Aujourd’hui, on en compte près d’un millier. Autant de méthodes d’affinage, de temps d’écoute, de surveillance pour celui qui reconnaît passer la moitié de son temps dans les 250 mètres carrés de caves souterraines (pour une meilleure réfrigération naturelle) qu’il a aménagées au cœur de Paris.

« *Un bon affineur est capable de tout voir d’un fromage qui arrive, y compris de détecter les anomalies qui n’ont pas été mentionnées* ». |

Et quand d’autres proposent un « *affinage* » de quelques jours seulement avec des températures élevées pour que le fromage soit beau et semble à parfaite maturité, Philippe Alléosse fait ses lavages lui-même, travaille au sel de Guérande, privilégie la température idéale et... le temps. Seuls gages d’un process effectué dans les règles de l’art, en toute honnêteté pour un résultat sur-mesure.



LES CRÉATIONS ALLÉOSSE

Si ses chèvres, qu'il affine bien plus longtemps que ses confrères, lui valent cette réputation d'affineur hors pair, Philippe Alléosse se distingue par d'autres créations exclusives.

Comme cette fabrication 100 % artisanale : le fameux Mystère d'Alléosse, un stratifié onctueux de Fourme, fabriqué avec pas moins de trois variétés de raisins, des noix du Quercy concassées et un dernier ingrédient dont il garde le secret, *« comme tout personnage des terres celtiques, que seul Anne de Bretagne pourrait en découvrir le parfum »*.

Le résultat ? Une alchimie d'une rare finesse née d'une toquade un soir de 1987 pendant laquelle il cherche avec son père à contenter les enfants, les femmes et les maris.

Comme ce Stilton qu'il affine au Porto ou plus récemment, comme cette Fourme d'Ambert AOP qu'il est le seul à affiner avec un grand Cru : un Sauternes Rayne-Vigneau 2003, qu'il verse délicatement à l'intérieur, qu'il laisse se cristalliser pendant plusieurs semaines à une température maintenue secrète.

En bouche, un « bonbon » né cette fois de l'initiative du propriétaire du château, Derek Smith, client du magasin de la rue Poncelet et amateur de la première heure des fromages Alléosse.



SEUL MAÎTRE-ARTISAN PARMIS LES FROMAGERS AFFINEURS

N'est pas Maître affineur fromager qui veut.

Reconnaissance des pairs, confiance absolue des services vétérinaires...

Maître-artisan ? « *Le graal au-dessus en quelque sorte* » sourit cet intarissable expert des fins de repas à la française.

Ni examen ni concours pour obtenir ce titre qui récompense en plus d'un savoir-faire, l'étendue des connaissances et de la complexité d'un beau morceau du patrimoine français, mais l'unanimité d'une commission intransigeante.

Parce que les gestes, la valorisation et le rayonnement du terroir est un travail continu. Qui appelle aussi la transmission.





UNE SUCCESS STORY, LES FROMAGERS AFFINEURS

Au retour de ses 5 ans d'armée dans la Marine Nationale, Philippe, tout juste 25 ans, rejoint la boutique familiale déjà installée rue Poncelet.

Mais son père, fromager, l'envoie d'abord acquérir une solide culture chez un ambassadeur du genre. Qui deviendra son mentor, et le somme d'emblée :
« *C'est facile d'être fromager, pas d'être affineur* ».

En 1984, Philippe revient alors bien décidé à développer le savoir-faire familial. Aujourd'hui, ce Maître-artisan affineur et Rachel, sa complice de toujours, sont fiers de transmettre leur passion commune à Maude, 29 ans, Yanisse, 26 ans et Ervin, 23 ans.

Troisième génération à perpétuer les valeurs de la maison et bien décidée à son tour à faire rayonner ce savoir-faire au delà des frontières...

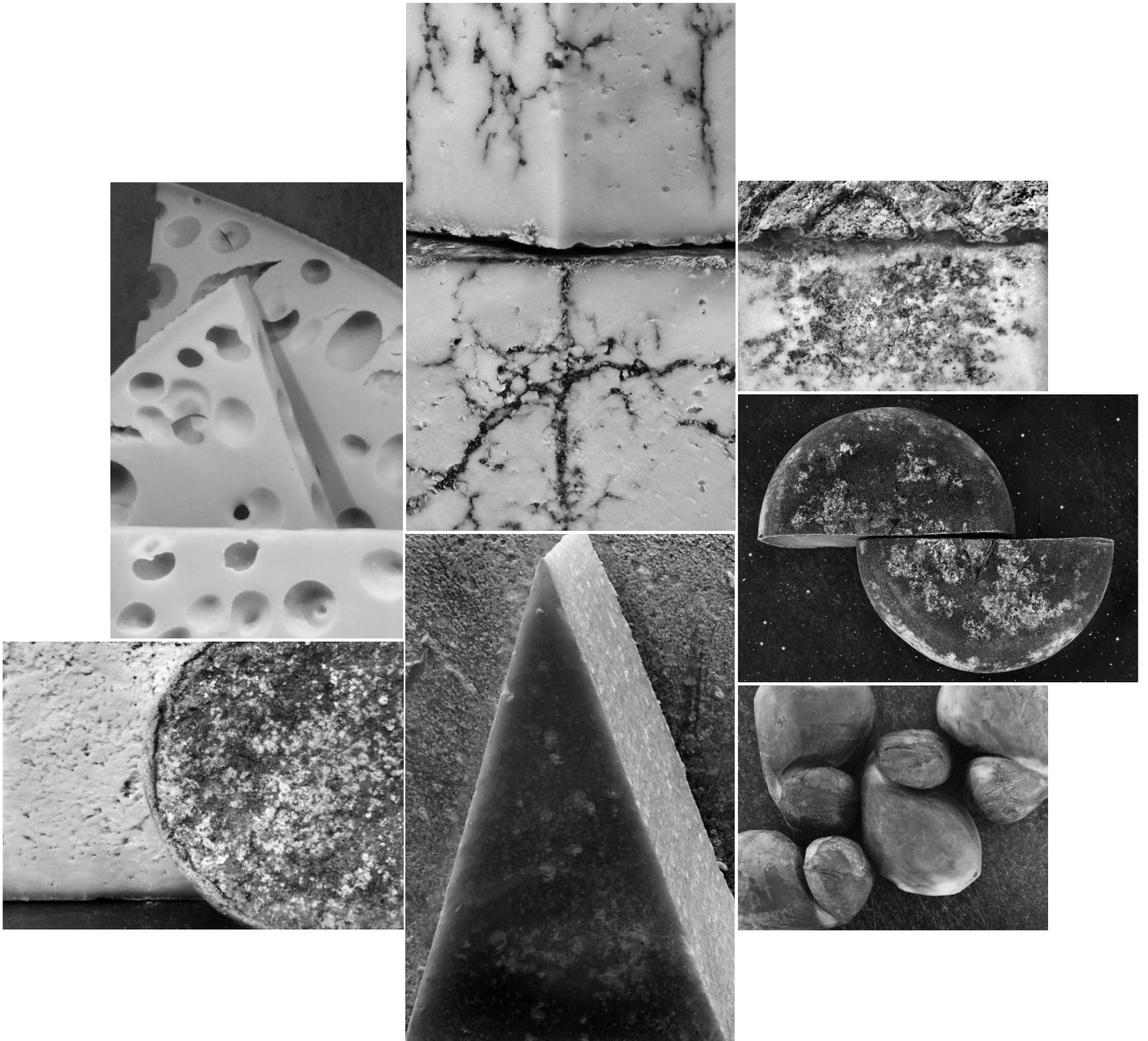


UNE BOUTIQUE HISTORIQUE

Véritable institution de l'Ouest parisien depuis 1984, le 13 rue Poncelet s'est offert un lifting complet pour ses 30 ans.

La famille Alléosse a cherché près de 4 ans les architectes qui sauraient comprendre leur passion. Pas d'angles droits pour ne pas troubler la circulation de l'air et interagir sur le vieillissement des fromages, mais des courbes féminines qui ajoutent toute la rondeur propre à la gourmandise, du bois, des matériaux naturels qui rappellent les chalets d'alpage et la nature qui rythme nos assiettes au fil des saisons... jusqu'au sol, avec une pierre de Bréra, plus vivante que le marbre, qui accepte les chauds-froids et l'humidité dégagée par les fromages. c'est un Cabinet italien qui a relevé le défi et signe un savant dosage entre esthétique et fonctionnalité.





Alléosse
Maître Artisan Affineur Fromager

CONTACT PRESSE
IF Communication
contact@ifcommunication.com
fromager.isabelle@gmail.com

Alléosse
La fromagerie 13 rue Poncelet • Paris 17^e
Siège social 20 rue Clairaut • Paris 17^e