



Les Fromages de Suisse.

# Philippe Alléosse, fromager-affineur

Philippe Alléosse, fromager-affineur, est le seul Maître Artisan fromager de France. Le Tout-Paris fréquente sa boutique proche de l'Arc de triomphe.

## La passion du fromage, c'est de famille

C'est auprès de son père, installé à Paris depuis les années 70, qu'il a appris son métier pendant 15 ans. Puis Pierre Androuet m'a incité à approfondir ma connaissance de l'affinage et comprendre ce qu'est le métier

d'affineur : « Pour faire ce métier, il faut apprendre le fromage, le voir vivre dans une cave, le faire évoluer d'une façon optimale. Il faut du temps. J'ai passé 7 ans d'apprentissage en cave pour parfaire mon métier d'affineur. »



## L'affinage

En 2006, il est nommé Maître Artisan. C'est pour lui une reconnaissance nationale et internationale. Avec 300 m<sup>2</sup> de cave d'affinage dans les sous-sols de Paris, il donne du temps aux fromages, leur ajoute sa note personnelle, recherche des textures originales et parfaites. « C'est une partie très importante de mon métier, je veux être le garant d'un produit qui soit au summum de sa qualité. J'affine chaque fromage en fonction de son caractère. »

## All around the world

Il a créé des caves d'affinage au Canada et à New York. « Les new-yorkais adorent le fromage ! Et beaucoup connaissent bien mieux le fromage que les français. Je travaille pour Singapour et Hong-Kong depuis 20 ans, le Japon depuis 6 ans. Au Japon, nous faisons des séminaires de formation de 250 personnes par soir, 1500 personnes par mois ; ils veulent apprendre les bonnes bases. Les japonais ont bien

compris que les industriels ont pris trop de place, qu'ils uniformisent et banalisent les goûts. »

## **L'excellence des Fromages de Suisse**

« La Suisse est un pays qui a une connaissance hors pair de l'affinage. Les Suisses ne vendront jamais un fromage moyen, on est toujours dans l'excellence. Il y a plusieurs raisons : la tradition de la fabrication, la montagne, les alpages et ses pâturages. Les alpages apportent des goûts et des textures différents aux Fromages de Suisse quand ils sont fabriqués pendant la période optimale de l'herbage, au printemps dès que la neige a fondu et en été. »

## **Les incontournables**

« Le Gruyère AOP suisse, c'est un fruité immédiat que l'on ne retrouve dans aucun autre fromage, il est incontournable et le fromage emblématique de la Suisse. Il évolue en bouche. Je l'agrémenterai avec du jambon cru, un mariage exceptionnel avec le croquant du sel. Je propose le Vacherin Fribourgeois AOP de 6 mois minimum, voire 8 mois, pour son caractère puissant et les sensations fortes qu'il offre en bouche. Il est indispensable pour donner du goût à une fondue et je le propose en raclette. L'Etivaz AOP est magnifique pendant la période de fin d'année jusqu'à fin mars. Lui aussi est un fromage d'exception, il a toutes les qualités d'un fromage d'été (d'estive), il explose en bouche avec son goût boisé et fumé. La petite Tomme Vaudoise est, elle aussi, incontournable : sa douceur, la finesse de sa pâte crémeuse, sont parfaites avec une truffe ».

## **Un conseil ?**

« Choisir un fromager professionnel qui respecte le fromage, qui soit capable d'en parler, de raconter l'histoire de tous les produits qu'il propose. »

## **Les Caves d'Affinage**

20 rue Clairaut - 75017 Paris

01 42 29 39 36

## **La Fromagerie**

13 rue Poncelet - 75017 Paris

01 46 22 50 45