

Valbonne

Start-up fromagère

Adieu l'informatique et l'univers des start-up ! Il y a deux ans, Eric Gayraud a troqué son ancien bureau de Sophia Antipolis contre une boutique dans le vieux Valbonne. L'ex-ingénieur a délaissé ses ordinateurs pour s'entourer de fromages, qu'il sélectionne avec soin dans tous les terroirs de France, voire au-delà. Sa jeune entreprise, qui commercialise aussi toutes sortes de produits laitiers, fait le bonheur des gourmets.

365 Fromages. C'est derrière cette enseigne qu'Eric Gayraud vit aujourd'hui une reconversion réussie à Valbonne, dans sa boutique de 50 m² côtoyant la place des Arcades, où l'on pourrait presque découvrir un nouveau fromage chaque jour que Dieu fait.

Fils d'un des derniers charcutiers traditionnels de Rodez, la ville où il est né voici 45 ans, l'homme est un amoureux du goût. Un passionné de cuisine éduqué à repérer les bons produits, à séparer l'authenticité de l'abondance des standards de l'industrie agroalimentaire.

"Je suis devenu ingénieur en informatique un peu malgré moi", reconnaît-il. C'est d'ailleurs ce métier qui l'a conduit à quitter l'Aveyron pour s'installer sur la Côte d'Azur, il y a près de vingt ans, puis l'a mené de start-up en start-up, entre Monaco et Sophia Antipolis. "Au terme de ma dernière expérience, qui a duré neuf ans, la question de mon avenir professionnel s'est à nouveau posée. Je me suis dit : pourquoi ne pas tenter une autre aventure dans un domaine qui me plaît vraiment ? Et j'ai eu le déclic. En grand amateur de fromage, je faisais régulièrement des kilomètres pour acheter des produits de qualité auprès d'un bon fromager. Il n'y en avait pas près de chez moi. J'ai vite compris qu'une opportunité se dessinait".

Après un petit tour au salon du fromage à Paris, l'idée s'est changée en projet. "J'y ai rencontré une confrérie de commerçants passionnés, vraiment engagés dans la défense de leur métier et de nos terroirs, en parfait accord avec ma philosophie". Une formation et quelques stages plus tard, Eric Gayraud était prêt à se lancer.

Après de rapides prospections, c'est finalement dans sa commune, Valbonne, qu'il a ouvert son magasin, le 6 décembre 2012. "Le local est bien placé dans un village très touristique. Il a toutes les qualités pour me permettre de bien travailler". Bien travailler, c'est proposer à la clientèle des produits prêts à livrer le meilleur de leur potentiel gustatif. "Je dispose de plusieurs chambres froides, réglées à des températures et des taux d'hygrométrie différents, où les fromages peuvent mûrir lentement, au gré de leurs besoins particuliers. Dès qu'ils sont prêts, je les mets en vente".

Vache, chèvre, brebis et mélanges de laits, en un peu moins de deux ans, Eric Gayraud a déjà présenté quelque 250 références dans ses vitrines réfrigérées. Et si elle ne s'appuie pas réellement sur 365 fromages, son offre est néanmoins très riche : "Il y a toujours environ 90 choix possibles sur place". Leurs points communs : "L'authenticité et la grande tradition. 95 % de mes



Dans sa boutique, le fromager valbonnais défend l'authenticité des terroirs de France et d'ailleurs. Ci-dessous, la Fourme de Montbrison, reconnaissable à sa croûte orangée. Une AOP sauvée par la profession.

fromages sont fabriqués au lait cru. Je me fournis chez des grossistes spécialisés, qui ont de petites merveilles, ou bien directement auprès des producteurs".

Sur les étagères, il y a la crème des grands classiques des terroirs de France, comme le Comté, Le Morbier, le Beaufort, le Saint-Nectaire, le Laguiole, le Banon, le Valençay, le Saint-Maure de Touraine, le Mont d'Or, l'Epoisses, le Roquefort, le Neufchâtel, la Fourme d'Ambert... Eric Gayraud les accompagne d'une multitude de coups de cœur, des créations d'agriculteurs qui ne bénéficient pas d'une appellation d'origine protégée (AOP), mais qui l'ont séduit par leur originalité, leur goût ou leur histoire. Citons notamment le Sein de Nounou, un crémeux chèvre fermier venu de Touraine ayant la forme de son nom, "qui n'est pas vendu obligatoirement par paire !". Retenons aussi la Pelta, un autre chèvre aux contours caractéristiques des boucliers de la Grèce antique, produit par une petite exploitation dans le Lot, ou encore l'Etivaz, fleuron de la gastronomie en Suisse, une pâte pressée cuite en alpage selon des méthodes traditionnelles (chaudron en cuivre et feu de bois), au-delà de 2 000 m d'altitude. "C'est un fromage exceptionnel qui est affiné au moins 18 mois. Il a les arômes de l'herbe fleurie que broutent les vaches".



A découvrir également la Trapp d'Echourgnac, une réalisation monastique à base de lait de vache thermisé, frottée à la liqueur de noix en Dordogne, et la tome de brebis fermière Le Vézou. "Elle est produite dans la région du Roquefort par des éleveurs qui ont décidé de s'affranchir de la pression qui leur était imposée par les industriels en créant leurs propres fromages. Il ont ainsi généré deux emplois", explique Eric Gayraud, qui aime aussi raconter l'heureux destin de la Fourme de Montbrison. "Cette AOP du Forez a failli disparaître car elle ne réunissait plus que trois producteurs en grande difficulté financière. Grâce à une campagne de la Fédération des fromagers de France, elle a pu être sauvée et deux nouveaux exploitants se sont récemment installés".

Des histoires de fromages, le commerçant valbonnais en a des tonnes, qu'il révèle volontiers à ceux qui font chanter les sonnaillies en poussant la porte de son magasin. Des anecdotes pour briller dans les dîners, juste avant le dessert bien sûr. "Je prépare à la demande des plateaux festifs. Quand on est invité, on peut aussi apporter le fromage !".

Jean Prève



Environ 90 fromages différents sont disponibles en permanence.



A acheter emballés ou sur des plateaux festifs.