

AMBLY ET ON

«Des amateurs de fromage me disent que je pourrais encore tirer un peu sur l'affinage, qu'il y a du potentiel.» **P.-X. DEVILLE**

120 kg de fromages par mois pour l'instant, mais la production va évoluer.

Il a appris son métier au pays du comté et du morbier



ÉdA - 2034059781

Ses fromages fleurent bon le Jura

Pierre-Xavier Deville est fromager. Il a appris le métier dans le Jura et il en applique les recettes avec du lait de sa Famenne.

• **Éric LEKANE**

Son Cendré rappelle le morbier avec sa ligne médiane grise traditionnelle. Sa Gourmande est une tomme, un autre fromage de plateau, doux, avec un goût de noisette. Le Racleux et le Fondant, deux frères jumeaux, conviennent pour la raclette et le plateau selon la saison ou l'envie. Et Pierre-Xavier Deville, 25 ans, travaille pour s'approcher au plus près du célèbre et délicieux comté.

Pourquoi ce petit coin de Jura en Famenne ? « J'ai fait un baccalauréat en agronomie à Ciney, et mon mémoire était sur le fromage, après un stage à la ferme de Jamboule. Mon idée était de tenir une ferme, en autarcie, mais avec quels débouchés ? Je ne voulais pas recopier le voisin non plus. Ma sœur a fait un stage Eurodyssée à Besançon. Je me suis intéressé au Jura, ses fromages, je suis allé travailler dans la coopérative fromagère du Val de Loue : tomme, comté, morbier, raclette, fromage blanc... Pour là-bas, c'est une "petite" coopérative, mais elle est énorme ! Un affineur peut avoir 200 000 comtés en



Pour démarrer, il affine ses roues dans une cave prêtée, mais il va bientôt investir une ferme d'Ambly.

ÉdA - 2034059781

affinage ! Après quatre mois, pour avoir la théorie qui est derrière la fabrication, j'ai suivi les cours de l'école de fromagerie Enilbio, l'École nationale d'industrie laitière et des biotechnologies à Poligny, pendant deux mois. En France, ils ont des études poussées en fromagerie. Je suis rentré en Belgique et j'ai travaillé à la fromagerie de Chimay pendant un an et demi puis j'ai voulu me lancer.»

Plus de risques

Le jeune fromager veut repro-

IL SE LANCE À

25
ans

duire son savoir, faire du fromage affiné : « En général, les fermiers ont du mal à se lancer dans des fromages autres que le blanc. Il faut du temps, cela coûte de l'ar-

gent, il y a plus de risques... Moi, j'ai eu la chance d'apprendre les fromages du Jura. »

Tout a démarré en septembre dernier. Pierre-Xavier loue l'atelier de fromagerie de son ancienne école à Ciney.

Dans le Jura, le fromage sort des pis

Il fabrique ses premiers fromages à pâte mi-cuite avec le lait cru de la ferme d'Éric et Marie-Ange Granjean à Waillet. « Je vais chercher mon lait de la traite

avec ma citerne-boule, tout frais, c'est très important pour avoir des parfums, des arômes, une fraîcheur maximale. Et ça, c'est faisable avec la ferme Grandjean : il y a une bonne alimentation, elle est propre, tout ça est important. D'ailleurs, chez nous, les laits conviennent bien pour fabriquer du fromage. Mais la mentalité est très différente de celle du Jura : chez nous, les gens produisent du lait, c'est tout ; dans le Jura, les gens voient sortir le fromage des pis. »

Liste d'attente

Mais la maison familiale (chez Jardiflore à On, Marche-en-Famenne) ne se prête pas à l'affinage, qui doit durer dans les trois mois et demi. Un ami de ses parents lui prête une petite cave ancienne qu'il équipe et il sort ses premières roues pour les fêtes de fin d'année. « Quel stress, la première fois qu'on a dégusté ! Avec ma copine, on s'est dit : "Oui, c'est pas trop mauvais". »

L'accueil dans les fromageries est très positif, chez Histoire de Goût à Marche, à la boucherie Kech de Rochefort : il décide de se lancer pour de bon. « Des amateurs de fromage me disent que je pourrais encore tirer un peu sur l'affinage, que les fromages ont du potentiel, on verra... »

Des groupements d'achats sont devenus ses clients... et les connaissances en achètent à On chez Jardiflore. « J'ai une liste d'attente de gens qui souhaitent m'en prendre, les volumes vont évoluer. » ■

Leur rêve se situe à Ambly

La fromagerie est pour l'instant dispersée en quatre lieux mais va petit à petit se recentrer dans une ferme d'Ambly.

Le jeune fromager ne veut pas grandir trop vite, mais il va bientôt concrétiser son rêve : s'installer. Pour l'instant, il court beaucoup entre Waillet, Ciney, Hollogne et On.

« On a racheté une ferme à Ambly, avec un peu de terre. La priorité sera d'aménager le professionnel, l'atelier, pour y lancer la fabrication et l'affinage. Il y



Un pied devant l'autre, le projet du jeune fromager progresse : objectif Ambly !

aura une pièce pour la découpe, un magasin pour vendre sur place et trois caves séparées, une par type de fromage. Je dois encore travailler plus la différence entre mes fromages. Pour l'instant, au visuel, ils se ressemblent trop parce qu'ils vieillissent ensemble. En les séparant, j'obtiens des différences plus marquées, même pour les goûts. »

Son agenda idéal : commencer la production à Ambly (Nassogne) dans six mois. Ensuite viendront les travaux pour le logement, la ferme, car Pierre-Xavier et sa compagne Cécile aimeraient bien avoir un troupeau. À terme, peut-être le lait sera-t-il produit à la ferme ou dans le village... ■ **E. Lk.**

VITE DIT

Pièces plus petites que dans le Jura

Aujourd'hui, la vitesse de croisière des « Saveurs du pays de Marche » s'est établie à 120 kg par mois, des pièces de 5,5 à 6 kg, rondes ; mais aussi des rectangulaires qui conviennent mieux pour la découpe. Des fromages plus petits que dans le Jura : « Là-bas, la tradition, c'est faire du fromage pour stocker du lait, affiner lentement. Mais, raisonne M. Deville, cela pose des problèmes de manipulation, c'est plus compliqué à distribuer, le visuel est moins bon à la

vente. » L'affinage est aussi plus lent et long, avec l'immobilisation financière qui en découle.

À deux

Pierre-Xavier Deville se lance dans son projet avec le soutien de sa compagne Cécile Bosard : « On se complète bien. Elle est bouchère, chez Doyen-Kech à Marloie. Elle vient de remporter le concours du meilleur espoir boucher de l'IFAPME 2014. » Et en choisissant sa marque « Les Saveurs du pays de Marche », le couple évite de s'enfermer d'emblée dans le seul domaine de la fromagerie.