

# ARANC Joël Pelletier, le fromager qui collectionne les médailles

**Primé.** Avec son équipe, il fait prospérer l'établissement qui mise sur l'excellence et la qualité irréprochable de ses produits. Trois médailles au concours agricole de la Foire de Paris couronnent cette installation, cette année encore.

Le pari un peu utopique de faire revivre un commerce en zone rurale tenté par Jean-François Juillard, maire de l'époque et relevé par le fromager Joël Pelletier dépasse, près de cinq ans plus tard, toutes les espérances.

« Nous avons une clientèle importante du mardi au dimanche. Pour les gens du plateau comme pour les touristes, un passage dans nos murs est devenu une habitude », se réjouit Joël Pelletier, face à la foule qui fait la queue pour être servie ce dimanche. Un projet innovant qui associe la commune, la communauté de commune et l'exploitant, car en plus de la fromagerie nous assurons l'accueil du musée installé dans le même bâtiment.

Le matériel de jadis, des panneaux explicatifs et des vidéos retracent fidèlement la vie agricole et le temps où les fruitières tenaient une place importante dans l'économie du plateau. Ces deux activités se complètent parfaitement et ramènent réciproquement du public ou des clients », sous les voûtes de l'ancienne fruitière, gardées intactes.



■ Joël Pelletier avec sa femme, Fortuna et sa fille Marlène, devant l'armoire réfrigérée où sont stockés fromages blancs et yaourts primés à Paris.

Un véritable retour aux sources pour Joël, car son père, Paul Pelletier, était déjà fromager ici dans les années cinquante.

## « Avec le lait des deux derniers agriculteurs du village »

Quand l'idée de relancer cette activité lui est venue aux oreilles, il a vendu son établissement de Meximieux, pour reprendre le flambeau, avec un succès reconnu nationalement. « Pour la deuxième année consécutive nous venons d'être médaillés au concours agricole de la foire de Paris avec nos fromages blanc et yaourts fabri-

qués ici, avec le lait des deux derniers agriculteurs du village, Jean Christophe Durochat et Stéphane Gallero. Cet été, avec les chaleurs, ils cartonnent et nous avons vraiment beaucoup d'amateurs. L'auberge voisine les met d'ailleurs systématiquement à ses menus. Quand il fait chaud les clients viennent chercher des produits frais et quand le temps se rafraîchit ils viennent acheter comté et fromage à raclette. Nous sommes toujours dans le coup, quelle que soit la météo. » La fromagerie s'est également spécialisée dans l'affinage de fromages de comté, issu des établissements Seignemartin. « Nous avons du comté jeune, qui a 6 mois d'affinage, un



■ L'espace musée et la fromagerie se complètent.

autre, fruité de 12 mois, un troisième qui à 18 mois et un dernier, le vieux comté, qui a passé 26 mois en cave. Tous ont des goûts et parfums différents et nous les servons en fonction des goûts des clients. » Une fro-

magerie qui fait office de magasin multiservices, avec dépôt de pain, Le Progrès le dimanche des rayons épicerie, fruits et commerce équitable, qui font le bonheur de ceux qui ne peuvent plus guère se déplacer. ■

## Ses fromages blancs devancent ceux fabriqués en Normandie ou en Bretagne

Sportif dans l'âme, Joël Pelletier aime bien se fixer des objectifs et des défis et, chaque année, il met la barre un peu plus haut. En 2014 une première médaille d'argent était déjà venue couronner la qualité de ses fromages blancs. Au printemps dernier, il a fait coup double, montant sur la plus haute marche du podium avec ses fromages

blancs, qui devancent ceux fabriqués en Normandie ou en Bretagne et la médaille de bronze pour les yaourts nappés aux fruits.

## « Nous prenons le temps »

« Pour les fromages blancs la différence se fait au niveau de la pasteurisation lente. Nous prenons le temps, nous respectons le produit et les étapes de fabrication. Ainsi que le caillage à température constante. C'est comme si on mijotait une potée au coin du

feu, quand d'autres la passent au micro-ondes. Tout est aussi intimement lié à la qualité de la matière première. Le foin de montagne, la diversité de sa flore, son fauchage en juillet quand certaines graminées mûrissent au milieu de nombreuses fleurs se retrouvent dans le produit fini. Les fromages sont moulés un à un, les faisselles remplies une nouvelle fois quand elles s'égouttent avec le bombé de la louche au dessus ! » Alors à la prochaine foire de Paris, pourquoi ne pas voir les flans ou yaourts brassés récompensés. ■



■ « Avec la pasteurisation lente, c'est comme si on mijotait une potée au coin du feu, quand d'autres passent au micro-ondes. »

Photos Guy Domain