

Joël Pelletier

LA RENAISSANCE D'UNE FROMAGERIE

Chez les Pelletier, la fromagerie est une affaire de famille. Venu de Montcet-en-Bresse, situé à 10 kilomètres de Bourg, Paul Pelletier a tenu la fromagerie d'Aranc de 1954 à 1962. C'est durant cette période que Joël est né, en 1956, dans les locaux de la fruitière du village. Il a passé sa prime enfance dans ce village dont il a toujours gardé un très bon souvenir. Aujourd'hui, c'est lui qui assure la renaissance de la fruitière d'Aranc.

La famille Pelletier avait trois enfants, tous sont partis sur les traces du père, apprenant leur métier dans les écoles de fromagerie d'Aurillac ou de La Roche-sur-Foron.

En 1962, les Pelletier avaient quitté Aranc pour Meximieux, où le père avait fondé un commerce d'épicerie-fromagerie dans la Grande rue.

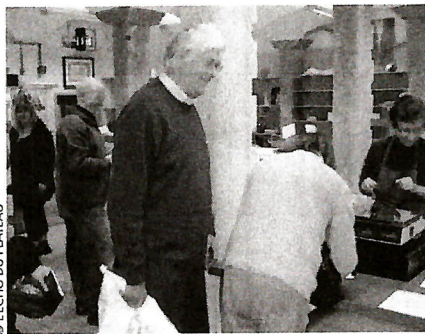
Fort de sa formation, Joël va impulser la création d'un atelier de fabrication de yaourts au sein de l'entreprise familiale. Avec sa sœur, ils assurent deux marchés journaliers dans les bourgs du département.

Un magasin est même créé à Montaliou, tout près des marches de l'Isère.

Finalement, en 2003, l'atelier de production est vendu.

Joël, qui n'a rien oublié de son enfance, remonte de temps en temps à Aranc, pour effectuer quelques randonnées dans le pays qu'il affectionne. C'est ainsi qu'en 2010, il rencontre le maire d'Aranc, M. Juilliard, qui lui fait part de sa volonté de faire revivre la fruitière. Joël Pelletier est intéressé par le projet ; il participe à son élaboration en collaboration avec l'architecte. C'est ainsi qu'il collabore à la mise en place de la fromagerie, apportant son savoir-faire en matière d'artisanat fromager. Il apporte aussi son matériel de fabrication de yaourts.

Le comité d'aménagement rural pilote le dossier, le financement étant



Un bel endroit + de bons produits = succès garanti.

assuré par la Semcoda, la Fisac, la Région, le conseil général, la communauté de communes et, bien évidemment, la commune d'Aranc.

C'est ainsi que le projet prend forme et, le 24 septembre, de très nombreuses personnes ont participé à la cérémonie d'inauguration dont nous avons parlé dans *L'Écho* précédent.

C'est donc dans des locaux flambant neufs que Joël et son épouse investissent les lieux magnifiquement mis en valeur : les voûtes et les colonnes de pierre de l'ancienne cave d'affinage ont été conservées. Une telle boutique sur les boulevards parisiens ferait florès à coup sûr. Aranc n'est pas en reste, nous étions le 12 novembre sur les lieux ; est-ce la beauté de l'endroit ou le merveilleux soleil d'automne éclatant ce jour-là, la fromagerie accueillait une clientèle nombreuse et empressée, tout acquise à la nouvelle fromagerie et à ses produits qui en feraient saliver plus d'un.



Le petit pôle muséal de la fromagerie.

Le petit pôle muséal est superbe et très didactique, il mérite vraiment le détour. Il met en exergue l'excellent Brillat-Savarin, dont la devise « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » devait inspirer les chalandes qui passaient du petit musée au magasin de vente et vice-versa.

Joël Pelletier et son épouse sont très satisfaits du démarrage de leur activité, les gens viennent d'Hauteville, de la vallée de Saint-Rambert, de La Combedu-Val. But de promenade, qualité des produits proposés, tout est en place pour attirer le client et nous ne pouvons que souhaiter le plus grand succès à la belle création de la fromagerie tenue avec le sourire et la compétence de Joël Pelletier et de son épouse. ■

Louis Guy

Aranc, un nouveau pôle de vitalité sur le Plateau

Il se passe quelque chose à Aranc. Le village devient de plus en plus coquet grâce aux gens du village et à la rénovation des fontaines et fromagerie, l'hôtel-restaurant « Aranc Évasion », les gens qui se regroupent pour chanter leur plaisir de vivre au sein des « polyphonies du plateau », les contacts chaleureux qui se nouent et le grand projet de construction du village médiéval qui va attirer des touristes du monde entier. Ce pays bouge, c'est une évidence.