



Mars - Avril 2024

Guilde Internationale des Fromagers



Chapitre de Paris

Un 55^e anniversaire en grande pompe

@GFD-GRANDPONDON-PRISYVA-JUCHEREAU





>> **Strasbourg**

La Guilde honore la haute gastronomie

A l'occasion du *Salon européen de la gastronomie* à Strasbourg (*Egast*), un chapitre de la Guilde a eu lieu, le 17 mars, dans le cadre d'un dîner caritatif, en présence du *Club des Chefs*. Plusieurs membres prestigieux de la Confrérie de Saint-Uguzon étaient présents: Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie fran-

çaise, Gilles Bragard, fondateur du *Club des Chefs*, Michel Blanc, directeur de la Fédération des producteurs de Châteauneuf-du-Pape, ou encore le grand chef Fabrice Desvignes, vainqueur du *Bocuse d'Or*, MOF et chef de l'Élysée.

Le *Club* est une société gastronomique dont les critères d'adhésion sont très

stricts: le nouveau membre, pour être accepté, ne doit rien moins qu'être l'actuel chef personnel d'un chef d'État, ou, à défaut, le chef exécutif du lieu qui accueille les réceptions officielles de l'État.

L'un des principaux objectifs de la société est de promouvoir les grandes traditions culinaires ■

>> **David Marrant**

Une reconnaissance qui engage

Responsable du plus grand buffet permanent de fromages du monde aux Grands Buffets de Narbonne, le fromager belge David Marrant, 53 ans, a été intronisé lors du chapitre de Paris. « Pour moi, l'intronisation au sein de la Guilde constitue une reconnaissance. C'est une invitation à promouvoir la filière fromagère et surtout à partager. Quand nous arrivons à un certain niveau, c'est un devoir », a-t-il témoigné après la cérémonie.

37 tonnes par an !

Depuis 2018, il dirige l'équipe de fromagers du célèbre restaurant de l'Aude, connu pour son titre de plus grand service de fromage du monde. « Après une carrière dans l'armée, je me suis installé en 2007 avec ma



famille dans le sud de la France et, en 2011, je me suis reconverti dans le fromage », raconte-t-il. Il a alors travaillé jusqu'en 2018 sur les marchés, puis a rejoint les Grands Buffets. « J'y ai commencé en février et, en octobre, le patron m'a demandé de composer le buffet de fromage. Quatre années de travail ont été nécessaires. J'ai bénéficié de l'aide de Xavier Thuret. »

Il dirige une équipe de quatre personnes qui veille sur 121 références, avec un minimum de 111 fromages proposés tous les jours. « En basse saison, nous faisons 1 100 couverts par jour et 1 300 entre avril et octobre, soit 37 tonnes par an. » Il se prépare désormais pour le concours des MOF. « La recherche de l'excellence me motive beaucoup », confie-t-il. ■



>> Chapitre du Salon du Fromage

Paris Maître Honoris Caseus

Marie-Anne Cantin, célèbre fromagère parisienne, est devenue Maître Honoris Caseus de la Guilde lors du chapitre qui s'est tenu au Cercle de l'Union Interalliée le 26 février à l'occasion du Salon du Fromage de Paris.

« C'était émouvant de participer à ce dîner de prestige de la Guilde, que mon papa, Christian, a créée avec Pierre Androuët en 1969. Je me souviens de réunions régulières à la boutique, eux deux avec d'autres fromagers, des déjeuners conviviaux qui n'en finissaient jamais... », évoque-t-elle.

« Depuis 42 ans »

« J'avais été intronisé par mon papa en 1983 en tant que Prud'homme, poursuit-elle. J'ai, cette fois-ci, été décorée par Jean-Charles Arnaud. Je suis très fière de l'avoir comme parrain, je le considère comme un grand professeur et je l'apprécie humainement. Il est mon fournisseur de comté depuis toujours. Je vais tous les ans au Fort des Rousses choisir mes fromages. »

Marie-Anne Cantin a ouvert sa boutique rue du Champ de Mars en 1982. « J'occupe la même adresse depuis 42 ans. Quand j'ai ouvert avec mon mari, Antoine Dias, mes parents étaient encore en exercice. Ils étaient assez connus, nous leur avons demandé d'ouvrir une boutique et mon père a répondu: "Oui, mais il faudra mettre ton nom." »

Pendant le Covid, le couple a fortement développé ses activités en ligne. « Pendant cette période difficile, Internet nous a sauvé. Nous nous sommes beaucoup développés grâce



©RPF - CRÉATION VIDEO - PRISKA LUCHEBAU

à des sites marchands comme Epicery. Nous travaillons avec des jeunes, ils nous poussent. Neuf personnes sont à l'œuvre à la boutique. J'y vais tous les jours. J'adore discuter avec les clients, nous sommes là pour écouter. »

Un conseil pour la nouvelle génération de crémiers-fromagers? « Vivre le métier avec passion, répond-elle, ne pas compter ses heures, ne pas se prendre la tête tous les matins. Quand on vit avec passion, on n'est plus dans le travail. Je suis ravie de voir qu'il y a plein de gens qui s'installent! C'est magnifique de penser que nous pouvons créer autant de fromages, autant de goûts, à partir de la même matière première, le lait. » ■



La vidéo du dîner à Paris est disponible sur www.guiledesfromagers.fr

Agenda 2024

France

● **26 au 28 juillet, Auvergne**, avec Terres d'Auvergne. AG de la Guilde à Besse-et-Saint-Anastaise et *Concours du fromage saint-nectaire* AOP à Murol.

● **29 septembre, Haute-Savoie**. Chapitre au Centre de formation de Groisy, près d'Annecy.

Allemagne

● **15 au 17 juin, Munich**. Assemblée générale et chapitre le 16 juin.

Etats-Unis

● **24 juin, New York**. Chapitre à l'occasion du *Fancy Food Show*.

Italie

● **25 et 26 septembre, Bergame**. Chapitre Club Italie au Cibus.

Suisse

● **6 et 7 septembre, Giswil** (Canton d'Obwald). Chapitre et AG du Club Suisse.

