

PORTRAIT / RENÉ TOURRETTE, FROMAGER-AFFINEUR A STRASBOURG

# PLUS QU'UN HOMME D'AFFAIRES AVISÉ

Propriétaire du restaurant et de la boutique La Cloche à fromages à Strasbourg, René Tourrette est à la fois un maître fromager-affineur reconnu et un homme d'affaires avisé. Retour sur un parcours atypique, entre business et passion, industrie et terroir.



René Tourrette et l'affinage au Marché gare, à Cronenbourg, depuis 2000. (Photo DNA - M. M.)

■ A 62 ans, René Tourrette peut s'enorgueillir d'une existence bien remplie. Né à Marseille à la fin de la guerre de parents fonctionnaires, il grandit à Lembach dans les années 1950. « Mon rêve, c'était de voyager, raconte-t-il. Or, à l'époque, il n'y avait pas d'école de tourisme. Donc j'ai fait l'école hôtelière. » Débute alors un étonnant parcours, qui l'emmène du restaurant La Régence à Paris, place du Palais-Royal, en plein mai 68, aux quatre

coins de la France, pour le compte des VVF (villages vacances familles), pour lesquels il assure la gestion de restaurants collectifs. « Je voulais voir le Maroc et l'on m'a envoyé vivre dans les Alpes et en Bretagne. »

Puis, jeune père de famille, René Tourrette passe successivement du rôle de gestionnaire du restaurant d'auto-route de Montélimar (pour le compte de PLM/Paris-Lyon-Méditerranée), à celui de responsable d'un entrepôt

de produits frais à Cholet pour un grand groupe de distribution alimentaire, avant de devenir directeur de filiale dans le groupe Bongrain (Caprice des Dieux, Tartare, Saint-Morêt). « C'est une époque passionnante de ma vie, se souvient-il. J'avais des contacts fréquents avec les directeurs d'usine. C'est là que j'ai réellement appris le travail du lait. »

Au milieu des années 1980, alors que les Tourrette s'installent à Strasbourg, Bon-

grain décide de se lancer dans la restauration, « pour se construire une légitimité fromagère ». Le concept de « Cloche à fromages » naît alors et se développe grâce à un système de franchises.

**« J'avais tellement contribué à tuer ces petits producteurs que j'ai voulu me racheter »**

A Strasbourg bien sûr, où c'est la femme de René Tourrette qui prend les commandes, mais aussi à Marseille, Nantes... Mais rapidement, le Strasbourgeois s'oppose à sa direction : « Elle voulait proposer les produits pasteurisés du groupe aux clients, ce qui n'avait aucun intérêt, et d'autre part, gérer le restaurant comme une usine ». Bien vite, le torchon brûle entre Tourrette et sa direction parisienne, le groupe ferme ses restaurants et l'Alsacien prend finalement la tête de celui de Strasbourg, quittant du même coup l'industrie agroalimentaire.

« J'ai d'abord redéfini le concept autour du triptyque pain-vin-fromage. Et puis je voulais des fromages dignes de ce nom. » Grâce à ses contacts, l'ancien directeur de filiale commence à travailler avec plusieurs dizaines de

petits producteurs à travers la France. Et il « retourne complètement sa veste » : « J'avais tellement contribué à tuer ces gens que j'ai voulu me racheter ».

Son cheval de bataille devient alors la réhabilitation des fromages au lait cru, diabolisés dans les années 1980 suite aux affaires de listéria. Mais aussi « rendre au fromage ses lettres de noblesse ». Le restaurant étant pour lui « un costume un peu petit », il lance un cabinet de formation de fromager-affineur et un négoce aujourd'hui florissant de fromages à travers l'Europe.

Alors que la retraite approche, les projets se bousculent et René Tourrette accumule les responsabilités. Il est notamment président de l'association des Vitrites de Strasbourg, qui regroupe environ 600 commerçants de la capitale alsacienne.

Défenseur du patrimoine gastronomique et de l'« expression de la francitude » que sont les fromages, il n'a qu'un seul regret, « celui de ne pas avoir à mon actif la production d'un fromage ». Prochain challenge : l'ouverture de deux magasins, dont l'un en Suisse. Autant dire que le fromager-businessman n'est pas prêt de décrocher.

Marie Marty